

STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY

NO. 01594

BA'TAM'TE IDISHE  
MAYKHOLIM

---



NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER  
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER  
AMHERST, MASSACHUSETTS  
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG  
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG



MAJOR FUNDING FOR THE  
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY  
WAS PROVIDED BY:

*Lloyd E. Cotsen Trust*  
*Arie & Ida Crown Memorial*  
*The Seymour Grubman Family*  
*David and Barbara B. Hirschhorn Foundation*  
*Max Palevsky*  
*Robert Price*  
*Righteous Persons Foundation*  
*Leif D. Rosenblatt*  
*Sarah and Ben Torchinsky*  
*Harry and Jeanette Weinberg Foundation*  
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE  
*National Yiddish Book Center*



The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified.

If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at [digitallibrary@bikher.org](mailto:digitallibrary@bikher.org)

בא'טעם'טע  
אידישע  
מאנליים

צוגעגרייט פון וועלט-בארימטע  
מאנישעוויטץ'ס מצה-פראדוקטען

דריטע אויפגאבע — 1930

\*  
אויסדערוועהלטע רעסיפּים וואָס זיינען  
אויסגעפרואווט און גוטגעהייסען געוואָרען  
אין די מאַנישעוויטץ עקספערימענטאלע  
קיטשענס פון מיס פ. אַ. גאהר, ב. ס.,  
דאָמעסטיק סייענס עקספּערט און גרע-  
דזשוואַייט פון אינסטיטושאַנעל מענעדזש-  
מענט.

\*  
פּרייז: \$1.50  
\*

די ב. מאַנישעוויטץ קא

פּיין מצה בעקערס

סינסינעטי, אַהיא, אמעריקא



## מאנישעוויטש'ס מצות

זיינען באלוינט געווארען מיט א גאלד  
מעדאל אויף דער וועלט-אויסשטעלונג,  
אין פילאדעלפיא.

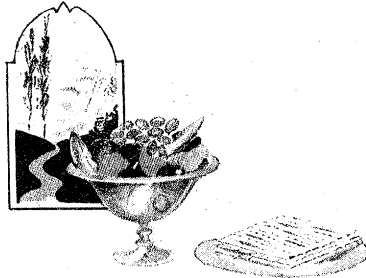


### שיקט אונז אריין אייער כאליעבטע רעסיפי

מיר וועלען פארזיכטיג אויספרואווען די רעסיפי  
וואס איהר וועט אונז צושיקען און מיר וועלען  
גוט באצאהלען פאר יעדע איינע וואס וועט אן-  
גענומען ווערען פאר די צוקונפטיגע אויסגאבעס  
פון דעם בוך. די צוגעשיקטע רעסיפים מוזען  
זיין אנדערש פון די וואס זיינען שוין געדרוקט  
אין בוך.



דער נאנצער אינהאלט קאפירייט 1980  
די ב. מאנישעוויטש'ס קא.



## פאררעדע

באלעבאסטעס פון יעדען טייל פון ערד-קונעל וואו מאנישעוויטצ'ס מצה-פראדוקטען ווערען געברויכט, האָבען מעגליך געמאכט די ערשיינונג פון דעם בוך פון בא'טעמ'טע אידישע מאכלים . . . די דאָזיגע פרויען האָבען אונז אריינגעשיקט זייערע באליעבטסטע רעסיפּים פאר מאכלים וואָס האָבען פארשאפט פארגעניגען זייערע אייגענע פאמיליעס . . . די רעסיפּים זיינען אויסגעפראווט געוואָרען אין אונזערע אייגענע קיטשענס, און 250 זיינען אויסגעקליבען געוואָרען צו ערשיינען אין אַט דעם אויסערנעווענ-ליכען בוך . . . אייניגע פון די רעסיפּים זיינען פון די אמת אלט-היימישע שפּיזען . . . אנדערע ווידער זיינען אַזוי גאַנץ ניי, אַז זיי בריינגען אייך, איין אנגענעהמע איבעראשונג נאָך דער אנדערער... די מאכלים ענטהאַל-טען אַלערליי איינפאַלען — פון זעקס פארשיעדענע אופנים צוצוגרייטען די שטענדיג אָנגעלעגטע מצה-סניידלאך ביז אַ זעהר אנציהענדע מעטאָדע צו מאַכען סטראָבערי שאַרט קעיק . . . און טראָץ דעם וואָס דער בוך איז הויפטזעכליך צוגעגרייט פאר'ן טעגליכען געברויך, דאָך קענען די מעהרס-טע רעסיפּים אויך באנוצט ווערען אין די אכט טעג פּסח, — אָבער בתנאי, אַז די שטאָפּען וואָס ווערען געברויכט זאָלען זיין אמת כשר לפּסח, פונקט ווי מאנישעוויטצ'ס מצה-פראדוקטען.

מיר האָפען אז אַט דער בוך וועט בייטראָגען א סך אנגענעהמע און ווערט-פולע שפּיזען צו אייער טעגליכען שפּיז-צעטעל.

די ב. מאנישעוויטצ'ס קא.

פיין מצה בעטערס

סינסיעטי, אַהייא, אַמעריקא.

## אודישער קאלענדאר

ת"ר	1984-1985	ת"ר	1983-1984	ת"ר	1982-1983	ת"ר	1981-1982	ת"ר	1980-1981	
10	טעמפ. טעמפ.	21	טעמפ. טעמפ.	1	אָקט. אָקט.	12	טעמפ. טעמפ.	23	טעמפ. טעמפ.	ראש השנה
19	טעמפ. טעמפ.	30	טעמפ. טעמפ.	3	אָקט. אָקט.	14	טעמפ. טעמפ.	26	טעמפ. טעמפ.	יום נדליה
24	טעמפ. טעמפ.	5	אָקט. אָקט.	10	אָקט. אָקט.	21	טעמפ. טעמפ.	2	טעמפ. טעמפ.	יום כפור (יזכור)
30	טעמפ. טעמפ.	11	אָקט. אָקט.	15	אָקט. אָקט.	26	טעמפ. טעמפ.	7	טעמפ. טעמפ.	א' סוכות
1	אָקט. אָקט.	12	אָקט. אָקט.	21	אָקט. אָקט.	2	טעמפ. טעמפ.	13	טעמפ. טעמפ.	הושענא רבה
2	אָקט. אָקט.	13	אָקט. אָקט.	22	אָקט. אָקט.	3	טעמפ. טעמפ.	14	טעמפ. טעמפ.	שמיני עצרת (יזכור)
10	אָקט. אָקט.	21	אָקט. אָקט.	31	אָקט. אָקט.	4	טעמפ. טעמפ.	15	טעמפ. טעמפ.	שבת תורה
8	נאַוו. נאַוו.	19	נאַוו. נאַוו.	8	דענע. דענע.	11	טעמפ. טעמפ.	21	טעמפ. טעמפ.	ר"ח חשוון
2	דענע. דענע.	18	דענע. דענע.	24	דענע. דענע.	5	טעמפ. טעמפ.	15	טעמפ. טעמפ.	ר"ח כסלו
7	דענע. דענע.	19	דענע. דענע.	30	דענע. דענע.	11	טעמפ. טעמפ.	21	טעמפ. טעמפ.	א' דחנוכה
16	דענע. דענע.	28	דענע. דענע.	8	דענע. דענע.	20	טעמפ. טעמפ.	30	טעמפ. טעמפ.	ר"ח שבט
5	יאנואר *	17	יאנואר *	28	יאנואר *	9	טעמפ. טעמפ.	19	טעמפ. טעמפ.	עשרת בטבת
4	טעבר. *	16	טעבר. *	27	טעבר. *	8	טעמפ. טעמפ.	18	טעמפ. טעמפ.	ר"ח שבט
6	טעבר. *	98	טעבר. *	27	טעבר. *	9	טעמפ. טעמפ.	18	טעמפ. טעמפ.	ר"ח אדר
18	טערק טערק	1	טערק טערק	12	טערק טערק	21	טעמפ. טעמפ.	2	טעמפ. טעמפ.	ר"ח אדר שני
19	טערק טערק	1	טערק טערק	18	טערק טערק	22	טעמפ. טעמפ.	3	טעמפ. טעמפ.	תענית אסתר
4	טערק טערק	17	טערק טערק	28	טערק טערק	7	טעמפ. טעמפ.	19	טעמפ. טעמפ.	פורים
18	טערק טערק	31	טערק טערק	11	טערק טערק	21	טעמפ. טעמפ.	8	טעמפ. טעמפ.	ר"ח ניסן
24	טערק טערק	6	טערק טערק	17	טערק טערק	27	טעמפ. טעמפ.	8	טעמפ. טעמפ.	א' פסח
25	טערק טערק	7	טערק טערק	18	טערק טערק	28	טעמפ. טעמפ.	9	טעמפ. טעמפ.	ב' פסח
4	טערק טערק	16	טערק טערק	27	טערק טערק	7	טעמפ. טעמפ.	18	טעמפ. טעמפ.	אחרון של פסח (יזכור)
21	טערק טערק	3	טערק טערק	14	טערק טערק	24	טעמפ. טעמפ.	5	טעמפ. טעמפ.	ר"ח אייר
2	טערק טערק	15	טערק טערק	26	טערק טערק	5	טעמפ. טעמפ.	17	טעמפ. טעמפ.	ליל בעומר
7	טערק טערק	20	טערק טערק	31	טערק טערק	10	טעמפ. טעמפ.	22	טעמפ. טעמפ.	ר"ח סיון
8	טערק טערק	21	טערק טערק	1	טערק טערק	11	טעמפ. טעמפ.	23	טעמפ. טעמפ.	א' שבועות
7	טערק טערק	21	טערק טערק	1	טערק טערק	5	טעמפ. טעמפ.	16	טעמפ. טעמפ.	ב' שבועות (יזכור)
2	טערק טערק	14	טערק טערק	25	טערק טערק	5	טעמפ. טעמפ.	16	טעמפ. טעמפ.	ר"ח תמוז
18	טערק טערק	1	טערק טערק	11	טערק טערק	21	טעמפ. טעמפ.	2	טעמפ. טעמפ.	שבת עשר בתמוז
31	טערק טערק	13	טערק טערק	11	טערק טערק	3	טעמפ. טעמפ.	15	טעמפ. טעמפ.	ר"ח אב
8	טערק טערק	22	טערק טערק	1	טערק טערק	8	טעמפ. טעמפ.	23	טעמפ. טעמפ.	תשעה באב
30	טערק טערק	12	טערק טערק	23	טערק טערק	11	טעמפ. טעמפ.	14	טעמפ. טעמפ.	ר"ח אלול

\* דער טאג באמאָרן און דער ערשטער טאָג ראש חודש.





נייע

מאנישעוויטז'ס 100%

האל-ווייט מצה-פראדוקטען

דער נאחרונגס-ווערט פון האל-ווייט איז שטענדיג אנערקענט געווארען. דער געזונדהייטס-ווערט הויבט ערשט איצט אן צו ווערען אפגעשאצט.

אין מאנישעוויטז'ס האל-ווייט מצה-פראדוקטען קריגט איהר די פולע געזונטע קראפט און נארהאפטטיגקייט פון דעם גאנצען קערענדעל אין די אפעטיטגע מצות, מצה-קרעקערס, מצה-מעהל. אלע זיינען געמאכט פון 100% האל-ווייט מעהל. גארניט ווערט צוגעגעבען. גארניט ווערט ארויסגענומען. און ווייל דער גאנצער ברען, די מינעראלען און די ווייטאמינס זיינען דא אין דער ריכטיגער פראפארציע אזוי ווי די נאטור האט געוואלט — דערפאר ווערט אינגאנצען מאדיפצירט דער מעט-מאכענדער סטארטש (קראכמעהל) וואָס דער ווייץ ענטהאלט.

צוליעב אָט די באשרענקונג פון סטארטש אינהאלט ווערען מאנישעוויטז'ס האל-ווייט פראדוקטען פאָרגעצויגען פאר ווייס מעהל פראדוקטען פון מענשען וואָס ליידען פון דייעביטיס און פון די וואס זיינען אויף אַ באַ גרעניצטע דיעטע. און אויך דערמיט וואָס דער קערפער באַקומט עקסטרא סטימולירונג דורך די גאנצע ברען וואָס בלייבט אין די ווייץ און וואָס איז געהר ווערטפול אין רעגולירען די פונקציאָנירונג פון דעם מאַגען.

מאנישעוויטצ'ס האל-ווייס מצות און מצה-קרעקערס זיינען געשמאק, אפעטיטנע און קרוכלע, פול מיט געזונט און בא'טעמ'טקייט. זיי זיינען גוט אליין פאר זיך, און ספעציעל בא'טעמ'ט ווען סערווירט מיט פאר-שיעדענע שפייזען.

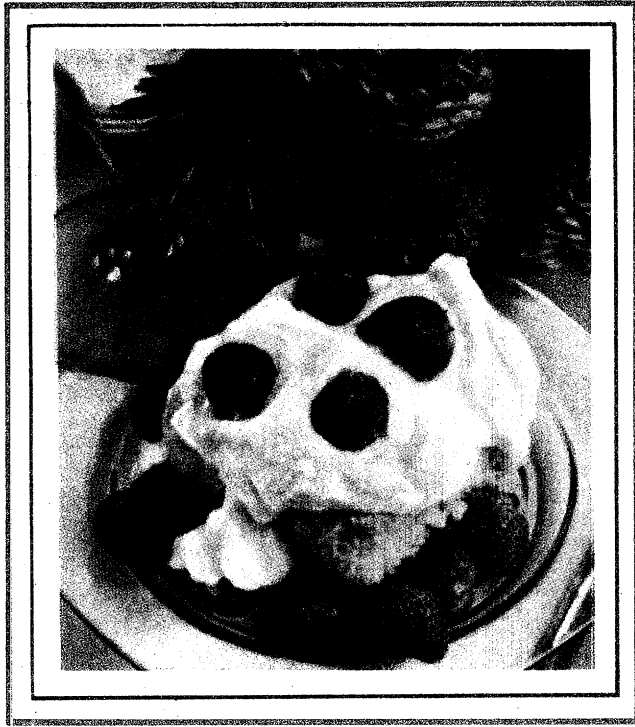
באמערקונג : אין א סך רעסיפ'ים פון דעם בוך, וואו עס ווערט אָנגעוויזען צו געברויכען אונזערע מצה-מעהל אָדער קעיק-מעהל, קען מען עס פארבייטען אויף מאנישעוויטצ'ס האל-ווייס מצה-מעהל מיט צופריעדענשמעלענדע רעזולטאמען . . . מאנישעוויטצ'ס האל-ווייס מצה-פראָדוקטען זיינען כשר לפסח.

## אז עבט וויצענע שפיז מאנישעוויטצ'ס סיריעל

אָט דאָ האָט איהר עטוואָס נייעס, פארשיעדען און געשמאק! אַ סיריעל צו-געגרייט לויט אַ ספעציעלען פראָצעס פון די פארדייליכע טיילען פון גע-קליבענע ווייץ . . . אָט די נאָרהאפטע און בא'טעמ'טע סיריעל איז זעהר לייכט צוצוגרייטען. פ א ר ט י ג א ין א מינוט. גיט נאָר אַריין די סיריעל אין זידענדיגע וואַסער — און עס איז פארטיג צו סערווירען. שנעל געמאַכט! און מחיה'דיג אָפעטיטנע — אַ קרעפטיגענדע שפיז פאַר וואַקסענדע קינדער; שנעלע ענערגיע פאַר אַרבייטער; און דאָך איז עס גענוג דעליקאט אז אפילו די וואָס זיינען אויף אַ באַשרענקטער דייעטע קענען עס לייכט פאַרדייען. אָפעטיטנע און צופריעדענשמעלענדע מיט מילך, קריעם, צוסער אָדער פרוכט-זאָפטען אַלס אַ ברעקפעסט-שפיז אָדער דעזירט... מאנישעוויטצ'ס סיריעל איז געשאַפען פאַר'ן טעגליכען גע-ברויך, איז אָבער אויך כשר לפסח...







### סמראבערי שאַרטקעיק

4 אייער,  $\frac{3}{4}$  קאפּעס צוקער,  $\frac{1}{2}$  לימענע, (זאפט און צע-  
ריבענע שאַלעכץ),  $\frac{1}{4}$  טעה-לעפעלע זאלץ,  $\frac{1}{2}$  קאפּע מאַגני-  
שעוויטץ'ס קעיק-מעהל.

שלאַנט אויף העלע נעלעכלאך פון אייער מיט צוקער. גיט צו לי-  
מענע, זאלץ און איבערגעזיפטע קעיק-מעהל; לעגט אריין די גע-  
דיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון די אייער. באַקט אין צוויי  
פלאַכע פּאנען אין א לייכט-געהייצטען אוווען. ווען עס ווערט  
סאַלט, לעגט ארויף איין לעיער אויף א שיסעל. באַדעקט מיט  
א סך סמראַבעריס, גוט באַצוקערטע. לעגט אַרויף דעם אַנדערען  
לעיער און באַדעקט מיט זיסע און געווירצטע אויפגעשלאָגענע  
(וויפּוד) קריעם.



### פענקעיקס

$\frac{1}{2}$  קאפע מאנישען ימק'ס קעיק-מעחל, 2 אייער, 1 לעפעלע צוקער, 1 לעפעלע בעיקינג-פודער,  $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאלץ,  $\frac{1}{2}$  קאפע מילך אדער חייסע וואסער.

שלאגט אויף די אייער, גיט צו מילך און די אנדערע פראדוקטען (די טרוקענע), מישט אויס גוט, און לעגט אריין די קעיקס אין א אנגעשמירטען בראט-אייזען (גרידעל). ווען דאס טייג הויבט אָן בלעזלען, קערט איבער די פענקעיקס און ברוינט אויף דער אַנ-דערער זייט. אויב איהר ווילט נאָך אַ לייכטערען פענקעיקס, שלאגט אויף די ווייסליכע באזונדער ביז זיי זיינען האַרט, און וויסעלט איין דעם מיסקטשור צולעצט ביז געדיכט. פון דער רע-סייף קענט איהר מאכען 6 קעיקס.

# בא'טעם'טע אידישע מאכלים

**וויכטיג :** — געברויכט א פלאצקע מאס ביים צוגריימען אלע רעסיפֿים. צופריעדענשמעלענדע רעזולטאטען זיינען גאראנטירט ווען איהר פאלגט נאך גאנץ גענוי די איינפאך-אנגעשריבענע דירעקשאַנס.

## מאקאראַנים

מישט אויס צוזאמען די שטאָפֿען, לויט דער אָנ-געגעבענער אָרדנונג, נעמט א שטיקעל טייג אין האַנד און מאכט דערפֿון א קייליכעל, מאכט עס פֿלאַטשיג אָדער אין אַן אַנדער פֿאָרם ווי איהר ווילט, באַקט עס אויף א קוקי-פֿאַפּיער, וואָס איז באַדעקט מיט וואַס-פֿאַפּיער. באַקט אין א מע-סיגען אויווען (325 גראַד) פֿאַר פינף און דריי-סיג מינוט. צולעצט מאכט דעם אויווען הייסער כדי די קעיקלאַך זאָלען ארויסקומען ברוינער.

- 2/3 קאָפּעס מאַנישער וויטץ'ס קעיק-מעהל
- 1/3 קאָפּע קארטאָפֿעל-מעהל
- 1 לעפעלע זאָלץ
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע צעהאַקטע ניס
- 1 לימענע (זאַפּט, און אַז איהר ווילט—די שאַלעכץ)
- 2 אויפגעשלאָגענע אייער

## „פעטיעס“ פון וועלשענע ניס

שלאָגט אויף די אייער און צוקער, ביז עס ווערט לויכט. מישט אריין דערנאָך די וועלשענע ניס און קעיק-מעהל. לאָזט אַרונטער פֿון א טעה-לעפעלע אָט די מאַסע אויף בעקעלאַך באַשמירט מיט פעטס, איבערלאָזענדיג אַרום 2 אינטישעס צווישען די „פעטיעס“. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פֿאַר א צוואַנציג מינוט.

- 2 אייער
- 2 קאָפּעס געמאָהלענע צוקער
- 1/2 קאָפּע מאַנישעווויטץ'ס קעיק-מעהל
- 2 קאָפּעס גוט-צעריבענע וועלשענע ניס

## די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

שפאנדזש-קעיק, נומער 1	12 אייער
שלאָגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער פאר 30 מינוט, וויקעלט און די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט צו לימענע-זאפט און צעריבענע שאַלעכץ, מישט אים די מצה-קעיק-מעהל און קארטאָפעל-מעהל און וויקעלט און ביסלאַכווייס. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר אַ שטונדע. דע. איהר קענט צוגעבען 2 קאָפּעס צעריבענע ניס, אויב איהר ווילט.	2 קאָפּעס צוקער 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס 1 קעיק-מעהל 1 לעפעלע קארטאָפעל-מעהל 1 לימענע (צעריבענע שאַלעכץ און זאפט)

שפאנדזש-קעיק, נומער 2	1/2 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט זעהר לייכט. זיפט צוזא-מען די קעיק-מעהל און די קארטאָפעל-מעהל און גיט צו צום פאָריגען, גיט צו וואַנילא און מאַנד-לען-עקסטראַקט, אָדער אַ פּלייוואָר, לויט אייער טעם. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט דעם זאַלץ צו אַ געדיכטען שויס, און ווי-קעלט און. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און אַ פּיערטעל.	1/2 קאָפּע קארטאָפעל-מעהל 1 1/2 קאָפּעס צוקער 8 אייער 1/4 לעפעלע זאַלץ 1 לעפעלע וואַנילא 1/2 לעפעלע מאַנדלען-עקסטראַקט

### נוס-קעיק

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל	1 אייער
1 קאָפּע צוקער	4 אייער
1 קאָפּע וועלשענע ניס	1 קאָפּע צוקער
1 1/2 טעהל-לעפעלאך	1 קאָפּע וועלשענע ניס
בייקינג-פּוידער	1 1/2 טעהל-לעפעלאך
1/4 טעהל-לעפעלע זאַלץ	בייקינג-פּוידער
1 טעהל-לעפעלע וואַנילא	1/4 טעהל-לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און צו-קער צוזאמען ביז עס ווערט זעהר לייכט. לעגט אַריין די וועלשענע ניס און מעהל אין אַ פּלייש-מיהל, מישט אים מיט דעם בייקינג-פּאָודער, און גיט צו די געלעכלאך און צוקער. גיט צו וואַנילא, און מישט אַריין די ווייסליכע פון די אייער, וועלכע זיינען געדיכט אויפגעשלאָגען. גיט צו זאַלץ צו די ווייסליכע. באַקט אין צוויי לייער קעיק בעקלעך, אין וועלכע איהר האָט אויסגעשפּרייט וואַקס-פּאַפּיער, פאַר אַ האַלבע שטונדע — אין אַ מעסיגען אויווען. ווען עס איז אָפּגעקיהלט, באַדעקט מיט „פּלעיוואָרד“ און בא-צוקערטע „וויפּר“ קריעם צווישען די לייערס און פון אויבען. אויב מעגליך, לאָזט עס שמעהן אַ שטונדע אָדער צוויי איידער איהר סערווירט עס, און דער פּלעיוואָר און קוואַליטי וועלען זיין פּיעל בעסער.

## סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

### ספאנדזש-קעיק, נומער 3

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען גע-  
דיכט. שלאָגט אריין דעם לימענע-זאָפּט און  
אַרענדזש-עקסטראַקט, דאָן דעם צוקער, צוגע-  
בענדיג עס ביסלאַכווייס. גיט צו דאָן די גע-  
לעכלאָך, לייכט אויפגעשלאָגען, און צולעצט ווי-  
קעלט אַרײַן די קאַרטאָפּעל-מעהל און קעיק-מעהל  
וואָס מען דאַרף צוזאַמען גוט איבערזיפּען. באַקט  
פאַר איין שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 325  
גראַד. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט עס  
אַפּסיהלען איידער איהר נעמט אַרויס די קעיק.

6	אייער
1	קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
	קעיק-מעהל
1	קאָפּע צוקער
1	לעפּעל קאַרטאָפּעל- מעהל
1	לימענע (בלויז די זאָפּט)
1	לעפּעלע אַרענדזש- עקסטראַקט

### משאַקאָלאַט-קעיק

שלאָגט אויף די געלעכלאָך מיט איבערגעזיפּטע  
דינע צוקער. גיט צו די צעריבענע מאַנדלען, די  
טשאַקאָלאַט אָדער קאָקאָ, ראָזשינקעס און גוט-  
איבערגעזיפּטע קעיק-מעהל און דעם זאָפּט פון  
אַרענדזש, און צולעצט די געדיכט-אויפגעשלאָ-  
גענע ווייסליכע פון די אייער. באַקט איין שטונ-  
דע אין אַ מעסיגען אויווען אין אַ בעקעלע וואָס  
איז אויסגעשפּרייט מיט פּאַפּיער אָנגעשמירט  
מיט פעטס.

½	קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
	קעיק-מעהל
4	לעפּעלאַך טשאַקאָלאַט אָדער קאָקאָ
½	קאָפּע צוקער
¼	פונט זיסע מאַנדלען
¼	פונט ראָזשינקעס
1	אַרענדזש
4	אייער

### ניס-קוכען

מישט אויס די צוקער מיט די געלעכלאָך פון די  
אייער, גיט צו ניס, מעהל און בייקינג פּוידער  
און שלאָגט גוט אויף. גיט צו לימענע-זאָפּט און  
לעגט אַרײַן די האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסלי-  
כע פון די אייער. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען  
און באַדעקט עס מיט לימענע-אייסינג וואָס איז  
געמאַכט ווי פּאָלגט: 2 ווייסליכע פון אייער,  
1 לימענע, צעריבענע שאַלעכץ און ווייכע פּאָלפ,  
1½ קאָפּעס „קאָנפּעקשאַנערס 4× צוקער“,  
שלאָגט אויף האַרט די ווייסליכע פון די אייער,  
גיט צו די צוקער ביסלעכווייס אויפשלאָגענדיג ביז  
עס ווערט געדיכט גענוג אום צו באַשמירען דעם  
קוכען. שלאָגט אַרײַן די לימענע-שאַלעכץ און  
דעם פּאָלפ.

6	אייער
6	עס-לעפּעל צוקער
½	קאָפּע צעהאַקטע ניס
6	עס-לעפּעל מאַנישע- וויטץ'ס קעיק-מעהל
1	טעה-לעפּעלע בייקינג- פּוידער
1	לימענע, בלוז די זאָפּט

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

מאנדעל-קעיק

צעשלאָגט די געלעבלאך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט און שוימיג. גיט צו די מעהל, די מאנדלען און די וואנילא. גיט צו זאלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט האַרט, וויקעלט עס איין אין דעם קעיק-מיקסטשור. באַקט עס אין אַ טעמפּעראַ-טור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און צעהן מינוט. דאָס בעקעלע דאַרף זיין אויסגעשפּרייט מיט וואַקס-פּאַפּיער, אָדער געברויכט אַ בעקעלע מיט אַ דנאַ וואָס מען קען אַרויסנעמען. מען קען אויך צוגעבען, ווען מען וויל, די זאַפט און צע-ריבענע שאַלעכץ פון איין לימענע.

- 10 אייער
- 2 קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל אָדער
- מצה-מעהל
- 1 קאָפּע אָפּגעשוילטע
- און צעריבענע מאַנדל-לען
- 1 טעה-לעפעלע וואנילא
- ¼ טעה-לעפעלע זאלץ

עפעל-קעיק, נומער 1

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער, ביז זיי ווערען געדיכט, צוגעבענדיג זאלץ. שלאָגט אַריין דעם צוקער, די געלעבלאך. גיט צו די עפעל, מצה-מעהל, די מאנדלען, דעם צימרינג און צו-לעצט דעם ארענדזש-זאַפט. באַקט אין אַ הייסען אויווען (325 ביז 350 גראַד) פאַר אַ שטונדע ביז אַ שטונדע און אַ פּיערטעל.

- 8 עפעל (אָפּגעשוילט און צעריבען)
- 8 אייער
- ¼ קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
- מצה-מעהל
- ¼ קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
- 1 לעפעלע ארענדזש-זאַפט
- 1 לעפעלע צימרינג
- ¼ לעפעלע זאלץ

עפעל-קעיק, נומער 2

שוילט אָפּ די עפעל און שניידט עס אין דינע רייפּטלאך, מישט עס אויס מיט 2 לעפעל קעיק-מעהל און אַ פּיערטעל קאָפּע צוקער און גיט צו די ראָזשינקעס, מאַכט דאָן אַ ספּאַנדזש-קעיק-מיקסטשור פון די איבערגעבליבענע שטאַפּען, אויפשלאָגענדיג די געלעבלאך און אַ האַלבע קאָפּע צוקער, ביז זיי זיינען לייכט. גיט צו די איבערגעבליבענע פּיער לעפעל קעיק-מעהל, זאלץ און לימענע עקסטראַקט, צולעצט וויקעלט עס איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. לעגט אַריין אַ העלפט פון דער ספּאַנדזש-קעיק-מיקסטשור אין אַ קעיק-בעקעלע, לעגט אוועק איבער דעם די עפעל-מיקסטשור און פון אויבען די פאַרבליבענע טייג. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (45 ביז 50 מינוט) אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד.

- 8 אייער
- ¼ קאָפּעס צוקער
- 6 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל
- 1 לעפעלע לימענע-עקסטראַקט
- 4 עפעל
- ¾ קאָפּעס ראָזשינקעס
- ¼ לעפעלע זאלץ

## פּיין מצה בעקערס

### ספּאַנדזש קעיק, נומער 4

שלאַגט אויף צוזאמען די אייער, צוקער, לימענע שאַלעכץ ביז עס ווערט לייכט, — אזוי דיק ווי אַ קאסטארד, דאן וויקעלט איין די מעהל לאנג-זאם, באקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען, (350 גראד) ארום 45 מינוט.

- 1½ קאפעס מאנישעוויטץ'ס וויטץ'ס קעיק-מעהל
- 2 קאפעס צוקער
- 1 לימענע (בלויז די צע-ריבענע שאַלעכץ)
- 8 אייער

### ספּאַנדזש-קעיק, נומער 5

טיילט אָפּ די געלעכלאך פון די ווייסליכע, שלאַגט אויף די ווייסליכע ביז עס ווערט גע-דיכט און גיט צו זאלץ, שלאַגט אויף די גע-לעכלאך מיט צוקער ביז עס ווערט לייכט, דאן גיט צו די לימענע זאפט און צעריבענע שאַ-לעכץ, קעיק-מעהל און וויקעלט איין אין די אויפ-געשלאַגענע ווייסליכע. שפּרייט אויס דאָס בע-קעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער און באקט אין אַ מע-סיג-געהייצטען אויווען, (325 גראד) פאר א שטונדע און א פיערטעל.

- 1 קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 1½ קאפעס צוקער
- ¼ לעפעלע זאלץ
- 1 לימענע (די זאפט און צעריבענע שאַלעכץ)
- 8 אייער

### דזשעלי ראָל

שלאַגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו די צע-ריבענע שאַלעכץ און קעיק מעהל, וועלכע איז איבערגעזיפט געוואָרען דריי מאָל. גיט צו זאלץ צו די ווייסלאך פון די אייער, שלאַגט אויף ביז עס ווערט האַרט, און לייגט אַריין אין טייג. שפּרייט אויס וואַקס-פּאַפּיער אין א פאַן אַרום 8 אינזשעס ביי 12, שפּרייט אויס דעם טייג, באקט אין א טעמפּעראַטור פון 350 גראד, פאר 12 מינוט, ווען פאַרטייג, נעמט ארויס דאָס פא-פיער און לעגט אויף א פייכטען שטיקעל טוך פאר א פאַר מינוט, דאן קערט עס איבער אויף וואַקס-פּאַפּיער באשפרענקעלט מיט דינעם צו-קער. נעמט אַוועק די פּאַפּיער פון דעם קעיק, באַשמירט מיט דזשעלי (גלאט אויפגעשלאַגען) אָדער געקאכטע פּראָסטינג און וויקעלט צוזא-מען. פארפאקט אין וואַקס-פּאַפּיער, דאן אין דעם פייכטען טוך פאר 15 מינוט, כדי די ראָל זאָל אָנהאַלטען זיין שעיף, דאן נעמט אַוועק דעם ראפער און באשפרענקעלט מיט דינעם צוקער.

- ½ קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 4 אייער
- ½ קאפע צוקער
- ¼ טעה-לעפעלע זאלץ
- צעריבענע שאַלעכץ פון אַ האַלבער אָרענדזש אָדער לימענע

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

ספאנדזש-קעיק, נומער 7

מישט אויס די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, אויפשלאָגענדיג עס ביז עס איז זעהר לייכט, גיט צו לימענע זאפט, דאן מצה-מעהל און קארטאָפּעל-מעהל, נאָך דעם ווי איהר האָט זיי איבערגעזופט צוזאמען א פאָר מאָל. מישט אריין די הארט אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון אייער און באַקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען (325 גראַד). געברויכט א בעקעלע פון וועלכען דער דנאָ קומט ארויס אָדער שפּרייט אויס וואַקס-פּאַפּיער אין בעקעלע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קייק אָפּקיה-לען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

- 9 אויער
- 1½ קאָפּעס דינע צוקער
- ½ לימענע
- ½ קאָפּע מאנישעוויטן'ס
- מצה-מעהל
- ½ קאָפּע קארטאָפּעל-מעהל

מאַנדלען טאָרט

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, צוגע-בענדיג די צוקער ביסלאַכווייס, ביז די מיקס-טשור איז געדיכט און קריגט דעם קאָליר פון א לימענע, דאן גיט צו די מאַנדלען און די אַנ-דערע טרוקענע שטאָפּען. מישט זיי אויס גוט, צולעצט וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאָגע-נע ווייסליכע פון די אייער. שפּרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר 1 שטונדע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס פּענדעל און לאָזט דעם קייק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרויס.

- 5 אויער (די ווייסליכע אָפּגעטוילט פון די גע-לעכלאך)
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע מאַנדלען (צע-מאָהלען גיט - אָפּגע-שוילטערהויט)
- ¾ קאָפּעס מאנישע-וויטן'ס מצה-מעהל
- 1 לעפעלע ביוקינג-פּוידער
- 1 לעפעלע צימרינג
- ¼ לעפעלע נעגעלאך

ארענדזש נאָט-קעיק

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט. זיפט איבער צו-זאַמען די קייק-מעהל און קארטאָפּעל-מעהל און גיט עס צו, דאן מישט אריין די ניס און די פליי-וואַרינג. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער ביז זיי זיינען געדיכט, צוגעבענדיג זאַלץ. ווי-קעלט זיי אַריין לייכט אין דער מוקסטשור, און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר 45 ביז 60 מינוט. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער.

- 6 אויער
- 1 קאָפּע צוקער
- ½ קאָפּע מאנישעוויטן'ס
- קייק-מעהל
- 2 לעפעל קארטאָפּעל-מעהל
- ½ קאָפּע צעריבענע ניס
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- 1 לעפעלע ארענדזש-עקסטראַקט



## סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

### וויין-קעיק

	12 אייער
	1 קאפע צוקער
	1 קאפע מאנישעוויטץ'ס
	קעיק-מעהל
	1 קאפע וויין אדער אן
	אנדער געטראנק
	1 לעפעלע צימרינג
	1 קאפע צעריבענע
	וועלשענע ניס
	$\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ
<p>שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, צוזא- מען מיט דעם צוקער, ביז עס ווערט לייכט און קרינגט א לימענע-קאליר. מישט עס דערנאך אויס אין דעם וויין, גיט צו קעיק-מעהל, זאלץ, צימ- רינג און די ניס. צולעצט וויקעלט איין אין די געדריכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער. באקט אין א געוועהנליך-אָנגעהייצטען אויווען (325 גראַד טעמפּעראַטור) פאַר איין שטונדע. ווען פאַרטויג, קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּהיילען איידער איהר נעמט עס אַרויס. אַ האַלבע פּאַרציע פון דער רעסיפי פילט אַן א געוועהנליכען „טויב פען“.</p>	

### וואָלנאט-קעיק

	$\frac{1}{2}$ קאפע מאנישעוויטץ'ס
	קעיק-מעהל
	9 אייער
	$\frac{1}{2}$ פונט דינער (פּוידער)
	צוקער ( $1\frac{1}{2}$ קאפעס)
	$1\frac{1}{2}$ קאפעס צעריבענע
	וואָלנאטס (וועלשענע
	ניס)
	$\frac{1}{4}$ לעפעלע זאלץ
	1 לעפעלע וואָנילא
<p>שלאַגט אויף אין א קרום די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער, גיט צו די גוט-געזופטע קעיק-מעהל, זאלץ און וואנילא. מישט אויס מיט די צעריבענע וואָלנאטס און וויקעלט איין אין לייכט און געדריכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר פּופּציג מינוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּהיילען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.</p>	

### ארענדזש פלאך-קעיק

	7 אייער
	$1\frac{1}{2}$ קאפעס צוקער
	$\frac{1}{2}$ קאפע ארענדזש-זאפט
	$\frac{1}{2}$ לימענע (בלויז דעם
	זאפט)
	1 קאפע מאנישעוויטץ'ס
	קעיק-מעהל
	$\frac{1}{2}$ לעפעלע בייקינג-
	פּוידער
	$\frac{3}{4}$ לעפעלאך קרום אָף
	טאַרטאַר
<p>שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו דעם צוקער ביסלאכוייס, איבערזיפענדיג דעם צוקער 5 מאָל. שלאַגט אויף ווייטער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו דעם ארענדזש און לימענע-זאפט. זיפט איבער צוזא- מען די קעיק-מעהל און בייקינג פאודער און וויקעלט זיי איין אין דער מיקסטשור. שלאַגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען שוימענדיג, דאן גיט צו די קרום אָף טאַרטאַר און שלאַגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. וויקעלט איין די ווייסליכע פון די אייער, גיסט אַריין די מיקס- טשור אין אַ פעמענט-טויב-פענדעל און באקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר 50 מי- נוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּהיילען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.</p>	

## די ב. מאנישעווימן קאמפאני

### מישעקאלאט ספאנדוז קעיק

- 6 גרויסע (אדער 7 קלוינע) אייער
  - 1 קאפע צוקער
  - $\frac{1}{2}$  קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
  - 3 עס-לעפעל קאקא
  - $\frac{1}{2}$  קאפע צעהאקטע ניס
  - 2 עס-לעפעל וואסער
  - 1 מעה-לעפעלע וואנילא
- שלאגט אויף די ווייסלאך פון די אייער הארט, דאן גיט צו צוקער ביסלאכווייז. שלאגט אויף די געלעכלאך פאר 5 מינוט און מישט אריין אין די ווייסלאך און צוקער. זיפט איבער צוזאמען קעיק-מעהל און קאקא און לייגט אריין אין דער אייער מיקסטשור ביסלאכווייז. גיט צו וואסער לאנגזאם, לייגט אריין די ניס, גיט צו וואנילא און באקט אין א מעסיגען אויווען, 325 גראד, ארום 45 מינוט.

### פעדער קעיק

- $\frac{1}{2}$  קאפע „שאַרטענינג“
  - 1 קאפע צוקער
  - 4 אייער
  - 1 אָרענדוש, בלויו צערוי-בענע שאַלעכץ
  - $\frac{1}{2}$  קאפע מילך
  - $\frac{1}{2}$  קאפע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
  - $\frac{1}{2}$  קאפע קארטאפעל-מעהל
  - 3 טעה-לעפעלאך בעיקינג-פוידער
  - $\frac{1}{2}$  טעה-לעפעלע זאלץ
- שלאגט אויף די שאַרטענינג, ביז עס ווערט ווי א קריעם, גיט צו צוקער ביסלאכווייז, דאן די גוט-אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון אייער און שאַ-לעכץ פון אָרענדוש. זיפט איבער צוזאמען די טרוקענע שטאָפען און גיט צו אבוועקסעלנדיג מיט מילך. מישט צו די הארט אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון אייער, לייגט אין א פענדעל בא-שמירט מיט פעטס און באקט אין א מעסיגען אוי-ווען ארום 45 מינוט.

### קאקא-ניס קעיק

- 10 אייער
  - $\frac{3}{4}$  קאפעס צוקער
  - $\frac{2}{3}$  קאפעס מאנישע-וויטץ'ס קעיק-מעהל
  - 1 לימענע (צעריבענע שאַלעכץ און זאפט)
  - 1 קאפע קאקא-ניס
  - $\frac{1}{2}$  קאפע צוקער
  - 2 לעפעל קאקא
  - $\frac{3}{4}$  קאפעס ראשינקעס די ווייסליכע פון 2 אייער
- שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט, גיט צו די לימענע-זאפט און צעריבענע שאַלעכץ, און גיט צו דאן די קעיק-מעהל, וויקעלט איין די גע-דיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, מישט אויס דערנאך צוזאמען די קאקא-ניס, רא-זשינקעס, קאקא און א האלבע קאפע צוקער. לעגט אריין א העלפט פון די קעיק-מיקסטשור אין פענדעל, און מאכט דערנאך א לעיער פון דער קאקא-ניס מיקסטשור און באדעקט מיט די אי-ברגעבליבענע העלפט פון די קעיק-מיקסטשור. באקט אין א טעמפּעראטור פון 325 גראד פאר 50 ביז 60 מינוט. ווען פארטיג באשמירט עס מיט די צוויי געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער און באשפרענקעלט מיט צוקער.

## פּיין מַצה בעקערס

### קאָקא-טאָרט

- |  |  |
|--|--|
|  | 8 אייער  |
|  | 1 קאָפּע צוקער   |
|  | % קאָפּעס קאָקאָ   |
|  | ¼ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  |
|  | מַצה-מעהל  |
| <p>שלאַגט צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס איז לייכט און האָט דעם קאָליר פון לימענע. גיט צו די קאָקאָ און די פרוכט גע-מישט מיט דער מעהל, בייקינג פוידער און ניס. וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאַגענע ווייסליכע פון די אייער, און באַקט אַ שטונדע ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער סידען אַ פּעטענט-ספּאַנדזש-קעיק-בעקעלע ווערט גע-ברויכט.</p> | <p>1 מעהל-לעפעלע בעיקונג-פוידער</p> <p>1 קאָפּע קאָמבינירט פון ראַזשינקעס, לימענע און צעמאָהלענע ניס</p> |

### טייטלען-קעיק

- |  |                          |
|--|--------------------------|
|  | 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  |
|  | קעיק-מעהל                |
|  | 1¼ קאָפּעס צוקער (אַס)   |
|  | בעסטען איז פוידער-צוקער) |
|  | 8 אייער                  |
|  | 2 קאָפּעס גוט-צעשנימענע  |
|  | טייטלען                  |
|  | 5 לעפעלאך צימרינג        |
|  | 1 לעפעלע נעגעלאך         |
|  | 1 לימענע                 |
| <p>שלאַגט צוזאמען די געלעכלאך און דעם צוקער ביז זיי זיינען זעהר לייכט. גיט צו קעיק-מעהל, געווירצען, לימענע-זאָפּט און די טייטלען, צו-לעצט וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאַ-גענע ווייסליכע פון די אייער און באַקט אין אַ מעסיג-אַנגעהייצטען אויווען (פון 325 ביז 350 גראַד) פון 45 ביז 60 מינוט.</p> |                          |

### רעספּערי קעיק

- |  |                         |
|--|-------------------------|
|  | 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס |
|  | מַצה-מעהל (אַדער אַ     |
|  | האַלבע קאָפּע מַצה-     |
|  | מעהל און אַ האַלבע      |
|  | קאָפּע קארטאָפּל-מעהל)  |
|  | 1½ קאָפּעס צוקער        |
|  | 8 אייער                 |
|  | 1 לימענע (צעריבענע      |
|  | שאַלעכץ און זאָפּט)     |
|  | 2 לעפעל מאַלונע (רעספּ- |
|  | בערי) אינגעמאַכטץ       |
|  | 2 לעפעל צעמאָהלענע      |
|  | וועלשענע ניס            |
|  | ¼ לעפעלע זאַלץ          |
| <p>שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט, גיט צו צעריבענע שאַלעכץ און לימענע-זאָפּט, די אינגעמאַכטס (צעלאַזט די אינגעמאַכטס אויב עס איז האַרט), גיט צו דערנאָך די ניס און די מַצה-מעהל. שלאַגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט זאַלץ ביז עס ווערט האַרט, דאַן וויקעלט איין אין דעם קעיק-מיקסטשור. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-אַפּיער און לעגט אַריין דעם קעיק-מיקסטשור, און באַשפּרענקעלט עס מיט אַביסעל צעריבענע וועלשענע ניס. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר איין שטונדע. אויב איהר ווילט קענט איהר עס באַקען אין צוויי לעיערס, אַריינלעגענדיג די מאַלינע-אַיינגע-מאַכטס צווישען איין לעיער און דעם צווייטען און אַ ווייסע „אַייסינג“ אויבען און אין די זייטען.</p> |                         |

## די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

### אַריענט קעיק

- 8 אייער  
 $1\frac{1}{2}$  קאָפּעס פּוידער-  
 צוקער  
 1 לימענע (בלויז די  
 צעריבענע שאַלעכין)  
 1 לעפעלע אל-ספּיים  
 2 לעפעלעך צימרינג  
 1 קאָפּע צעמאָהלענע  
 מאַנדלען  
 2 שטיקלאך צעריבענע  
 טשאַקאָלאַט  
 1 אַרענדזש (בלויז די  
 זאָפּט)  
 3 לעפעל וויין  
 $\frac{3}{4}$  קאָפּעס מאַנישע-  
 וויטיץ'ס מצה-מעהל

גיט צו צו די געלעכלאך צוקער און מישט אויס  
 גוט ביז עס ווערט א מאסע, גיט צו די צערי-  
 בענע לימענע שאַלעכין, טשאַקאָלאַט, געוויר-  
 צען, דאן דעם אַרענדזש-זאָפּט, וויין און ניס.  
 זיפט איבער די מעהל אַ פּאָר מאָל און גיט צו,  
 וויקעלט עס איין דאן אין די געדיכט-אויפגע-  
 שלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. שפּרייט אויס  
 דאָס בעקעלע מיט וואַס-אַפיער און באַקט אין  
 אַ מעסינג-אַנגעהייצטען אויווען (325 גראַד) פאַר  
 אַ שטונדע.

### באַסטאַץ פּאַי

- $\frac{1}{3}$  קאָפּע פּוטער  
 1 קאָפּע צוקער  
 4 אייער  
 $\frac{1}{2}$  מעהל-לעפעלע וואַנילאַ  
 $\frac{1}{4}$  מעהל-לעפעלע זאַלץ  
 $\frac{1}{4}$  קאָפּע מילך  
 1 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס  
 קעיק-מעהל  
 3 מעהל-לעפעלעך בייקינג  
 פּוידער
- מישט אויס די פּוטער און צוקער, גיט צו די  
 אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די אייער, די וואַ-  
 נילא, זאַלץ און מילך. שלאָגט אויף די ווייסלאך  
 האַרט און מישט אריין. זיפט איבער די קעיק-  
 מעהל מיט דעם בייקינג פּאודער און לעגט אריין  
 צולעצט. באַקט אין לעיער קעיק בעקעלאך אין  
 אַ מעסינג-געהייצטען אויווען. צווישען די לעיערס  
 לעגט אריין דעם פּאָלגענדען פּילינג: קאָכט אַ  
 האַלבע קאָפּע צוקער און אַ האַלבע קאָפּע וואַסער  
 ביז די צוקער ווערט צעלאָזען, דאן גיט צו דעם  
 זאָפּט פון דריי-פיערטעל לימענע. מישט 3 טעה-  
 לעפעלעך קאַרנסטאַרטש מיט איין עס-לעפעלע  
 קאַלטע וואַסער און גיסט אריין אין סירופ. קאָכט  
 ביז עס ווערט געדיכט, דאן נעמט אוועק פון פּיי-  
 ער און מישט אריין די האַרט-אויפגעשלאָגענע  
 ווייסלאך פון 2 אייער. נאָך דעם ווי איהר האָט  
 דאָס געלעגט צווישען די לעיערס, לעגט אַרויף  
 אויבען טשאַקאָלאַט-אייסינג געמאַכט ווי פּאָלגט:  
 1 קאָפּע  $4 \times$  צוקער, 1 טעה-לעפעלע צעלאָזענע  
 פּוטער, 1 און אַ האַלבע סקווערס ביטערע טשאַ-  
 קאָלאַט, 1 טעה-לעפעלע קריעם, 1 ניט-אויפגע-  
 שלאָגען ווייסעל פון אַן איי, איין פיערטעל טעה-  
 לעפעלע וואַנילאַ. גיט צו צוקער צו די ווייסלאך  
 ביסלעכווייס, אויפשאָגענדיג עס מיט אַ נאָפעל.  
 גיט צו פּוטער, צעלאָזענע טשאַקאָלאַט און קריעם.  
 שלאָגט אויף ביז עס איז גרייט אַנצושמירען.

## סינסינעמי, אהייא, אַמעריקא

### פרוכט-קעיק

גרייט צו אלע אויסגערעכענטע פרוכטען, צע-  
שניידט די טייטלען, קארשען, ציטראָן און  
ארענדזש און לימענע-שאַלעכץ אויף קליינע  
שטיקלאך. וואַשט די ראָזשינקעס און וויינפער-  
ליך, און באַדעקט זיי מיט אַ האַלבע קאָפּע קעיק-  
מעהל. צעמאַהלט די ניס און מעסט אָפּ די אלע  
איבעריגע שפייז-אַרטיקלען. צעפיהרט אין דער  
קאָפּע די סאָדע און דעם טאַרטאַר-קרים. שלאָגט  
אויף די אייער באַזונדער. דאָן מאַכט אַ קרים  
פון דעם פוטער און צוקער און גיט צו די אויפ-  
געשלאָגענע געלעכלאך. גיט אויך צו קאָפּע  
אין וועלכער עס איז צעפיהרט די סאָדע און דער  
טאַרטאַר-קרים. דאָן גיט צו דעם סירופ, איינגע-  
מאַכץ און גרעיפ-דזשוס. מישט אויס צוזאַמען  
די קעיק-מעהל, מיט זאַלץ און די געווירצען,  
און גיט צו צום איבעריגען. מישט עס אויס  
מיט די פרוכט און ניס און וויקעלט אין די גוט  
אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. באַקט פאַר 2 שטונ-  
דען אין אַ געוועהנליך-אַנגעהייצטען אויווען  
(300 גראַד טעמפּעראַטור). שפרייט אויס דאָס  
בעקעלע מיט וואַקס-פאַפּיער.

- 1/2 פונט פוטער
- 2 קאָפּעס ברוינעם צוקער
- 1 קאָפּע שוואַרצע קאָפּע
- 1 לעפעלע סאָדע
- 1 לעפעלע קרויעס אָף
- טאַרטאַר
- 1 קאָפּע סירופ
- 1 לעפעלע זאַלץ
- 3 1/2 קאָפּעס מאַנישער-  
ווייץ'ס מצה-קעיק-  
מעהל
- 6 אייער (באַזונדער  
אויפגעשלאָגען)
- 1 לעפעלע איינגעמאַכץ
- 1 קאָפּע גרעיפ-דזשוס
- 1 קאָפּע קארשען
- 1 קאָפּע טייטלען
- 1 קאָפּע מאַנדלען
- 1 קאָפּע פּיקאַן-ניס
- 1 קאָפּע אירגענד וועלכע  
אַנדערע ניס
- 1 לעפעלע אַל-ספּייס
- 1 לעפעלע צימרינג
- 1 לעפעלע נאַטמעג
- 1 קאָפּע ראָזשינקעס
- 1 קאָפּע וויינפערלאך
- 1 קאָפּע ציטראָן
- 1/2 קאָפּע געצוקערטע
- אַרענדזש-שאַלעכץ
- 1/2 קאָפּע געצוקערטע  
לימענע-שאַלעכץ

### ספאַנדזש-קעיק, נומער 6

צעשלאָגט די געלעכלאך פון די אייער און די  
צוקער ביז זיי ווערען לייכט, גיסט אַריין הייסע  
וואַסער און די זאַפט און צעריבענע לימענע-שאַ-  
לעכץ, זיפט דורך צוזאַמען די קעיק-מעהל און  
די קאַרטאָפּעל-מעהל און גיט צו צו דעם מיקס-  
טשור. וויקעלט דאָן איין אין די געדיכט-אויפ-  
געשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער מיט זאַלץ,  
בין עס ווערט האַרט, שפרייט אויס דאָס בעקעלע  
מיט פייכטע פאַפּיער אָדער וואַקס-פאַפּיער און  
באַקט דעם קעיק פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב  
אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, ווען פאַרטיג,  
קערט איבער און לאָזט אָפּהיילען איידער איהר  
נעמט עס ארויס.

- 6 אייער
- 1 1/2 קאָפּעס צוקער
- 1/2 קאָפּע מאַנישעווייץ'ס
- קעיק-מעהל
- 1/2 קאָפּע קאַרטאָפּעל-  
מעהל
- 1/4 קאָפּע הייכע וואַסער
- 1/4 מעהל-לעפעלע זאַלץ
- לימענע-זאַפט און צערי-  
בענע שאַלעכץ (פון  
אין לימענע)

## די ב. מאנישעווימץ קאמפאני

### געווירצמער קעיק

קאָכט אינאיינעם פאר 5 מינוט די צוקער, ראָ-  
זשינקעס, וואַסער און שאַרטענינג. ווען עס איז  
קאַלט, שלאָגט אריין די אייער איינציגווייס,  
דערנאָך גיט צו די טרוקענע שטאָפּען, וועלכע  
זיינען צוזאמען געזיפּט געוואָרען. שפּרייט אויס  
וואַקס-פּאַפּיער אין אַ פּלאַך בעקעלע, לעגט אַריין  
טייג און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300  
גראַד ארום 45 מינוט.

- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע ראָזשינקעס
- 1 קאָפּע וואַסער
- ½ קאָפּע שאַרטענינג
- 3 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעווימץ'ס
- קעיק-מעהל
- 1 מעה-לעפעלע ענגלישע
- פעפּער
- 1 מעה-לעפעלע געגעלאַך
- 1 מעה-לעפעלע קאָפּאָ
- 1 מעה-לעפעלע צימרינג
- ¼ מעה-לעפעלע זאַלץ
- 2 מעה-לעפעלעך בייקינג-  
פּוידער
- ½ מעה-לעפעלע סאַדע

### ארענדזש מאַרט

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צו-  
קער, ביז עס ווערט לייכט. גיט צו די צעריבענע  
לימענע און ארענדזש-שאַלעכץ און די ארענדזש-  
זאַפט און ניס. מישט צוזאמען און גיט צו די  
מעהל, בייקינג פּוידער און געווירצען, וויקעלט  
אין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע  
פון די אייער, שפּרייט אויס די בעקעלע מיט  
וואַקס-פּאַפּיער, און לעגט אַריין קעיק-מיקסטשור  
און באַקט ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד  
פאַר אַ שטונדע צייט.

- 5 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- ¼ קאָפּעס מאַנישע-  
ווימץ'ס מצה-מעהל
- ½ קאָפּע צעמאָהלענע  
ניס
- 1 מעה-לעפעלע בייקינג-  
פּוידער
- צעריבענע שאַלעכץ פון  
אין לימענע און פון  
אין ארענדזש
- 2 עס-לעפעל ארענדזש-  
זאַפט
- 1 מעה-לעפעלע צימרינג
- ½ מעה-לעפעלע  
געגעלאַך

### טשאַקאָלאַט מאַקאַרונס, נומער 2

שלאָגט אויף די ווייסלאך פון אייער זעהר האַרט,  
דאַן שלאָגט אַריין די צוקער ביסלעכווייס. צע-  
לאָזט די טשאַקאָלאַט איבער הייס וואַסער און  
גיט צו, דאַן גיט אַריין די ניס, קעיק-מעהל און  
וואַנילאַ. לעגט אַוועק אויף אַ טעלער, פאַר-  
שפּרייט מיט וואַקס-פּאַפּיער און באַקט 20  
מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 גראַד. ווען  
עס איז קיהל, נעמט זיי ארונטער פון פּאַפּיער  
מיט אַ קאָפּעטקעלע.

- ווייסלאך פון 5 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- ½ פונט זיסע טשאַקאָ-  
לאַט
- 1 מעה-לעפעלע וואַנילאַ
- 2 קאָפּעס צעהאַקטע ניס
- 3 עס-לעפעלע מאַנישע-  
ווימץ'ס קעיק-מעהל

## פ י י ן מ צ ה ב ע ק ע ר ם

### קאניש-ברויט

מישט צוזאמען אלע שטאָפּען, און מאכט אַ האַר-  
טען טייג. שמירט אָן מיט פעטס אַ ברויט-בע-  
קעלע און לעגט אריין די טייג, באשמירענדיג פון  
אויבען מיט אַ געלעכעל פון אַן אײ. באקט אין  
אַ מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר איין  
שטונדע.

- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס  
מצה-מעהל
- 1 לעפעלע קאַרטאָפּעל-  
מעהל
- 2 קאָפּעס צעהאַקטע ניס
- 2 קאָפּעס צוקער
- 1/2 לימענע (בלויז דעם  
זאַפּט)
- 1 לעפעלע פּומער אָדער  
אַנדערע פעטס
- 1/2 לעפעלע זאַלץ
- 6 גוט-אויפגעשלאָגענע  
אײער

### טייטלען „קאָפּ קעיק“

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון אײער און צו-  
קער צוזאמען, גיט צו ניס, טייטלען און פליי-  
וואָרינג. מישט צו די האַרט אויפגעשלאָגענע  
ווייסליכע פון אײער, דאָן די מעהל און בייקינג-  
פאודער, וועלכע זיינען איבערגעזופט, צוזאמען.  
באקט אין אַ מאָפּין בעקעלע פאר 45 מינוט אין  
אַ מעסיגען אויווען. אויב איהר ווילט, באקט  
אויף איין שטיק פאַפּיר, צעשנייט אויף סקווערע  
שטיקלאך און סערווירט מיט אויפגעשלאָגענע  
קריעס.

- 3/4 קאָפּעס צוקער
- 3 אײער
- 1/2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס  
מצה-מעהל
- 2 טעה-לעפעלעך בייקינג-  
פּוידער
- 1 קאָפּע טייטלען, גוט  
צעשנימען
- 1 קאָפּע צעהאַקטע ניס
- 1/4 טעה-לעפעלע וואַנילאַ
- 1/4 טעה-לעפעלע לעמאָן-  
עקסטראַקט
- 1/4 טעה-לעפעלע ארענדזש  
עקסטראַקט

### טישאַקאָלאַט מאַקאַרונס, נומער 1

טיילט אָפּ די אײער, און שלאַגט צונויף אַ העלפט  
פון די ווייסליכע מיט דעם מאַנדעל-פייסט, ביז  
עס איז גוט אויסגעמישט. רייבט עס צונויף  
מיט אַ העלפט פון דעם צוקער, גיט צו דערנאָך  
דעם אַנדערען העלפט פון די ווייסליכע און פון  
דעם צוקער. גיט צו די גוט-אויפגעשלאָגענע גע-  
לעכלאך, צעלאָזענעם טשאַקאָלאַט און די פּומער,  
דאָן גיט צו די טרוקענע שטאָפּען וואס זיינען  
צוזאמענגעזיפט און דעם לימענע-עקסטראַקט.  
לאָזט אַרויף אויף וואַס-פאַפּיר שטיקלעך פון  
דער מאסע, אין דער גרויס פון אַ דאָלאַר, און  
באקט זיי אַרום 15 מינוט אין אַ טעמפעראַטור  
פון 350 גראד. פון דעם רעסעפי קען מען אויך  
באקען „קאָפּ-קעיקס“ אָדער אין לעיערס.

- 1 קאָפּע צוקער
- 1/2 קאָפּע פּומער (א 1/4  
פונט)
- 4 אײער
- 1/2 פונט מאַנדלען-פייסט
- 1/2 קאָפּע (1/4 פונט)
- צעלאָזענע טשאַקאָלאַט
- 1/2 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  
קעיק-מעהל
- 1/2 קאָפּע קאַרטאָפּעל-  
מעהל
- 1 טעה-לעפעלע בייקינג-  
פּוידער
- 1 לעפעלע לימענע-  
עקסטראַקט
- 1/4 לעפעלע זאַלץ

די ב. מאנישעווייזן קאמפאני

פראנצויזישע קאפע-קעיק

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און צוקער. גיט צו צעלאָזענע פוטער, זאלץ און מילך. מישט אריין די הארט אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון די אייער און דאן די קעיק מעהל, וועלכע איז איבערגעזופט מיט בייקינג פאודער. דערווארימט אן 8 אינטשיגע סקווער בעקעלע, באַשמירט עם מיט פעטס און שפרייט אויס אביסעל מעהל, דאן לייגט אריין די קעיק מיס-טשור. באַשפריינקעלט פון אויבען מיט 3 טעה-לעפעלעך צוקער און א האלבע טעה-לעפעלע צימערינג וואס איז אויסגעמישט צוזאמען. לייגט ארויף 6, „וואָלנאט מיעטס“ איינציגווייס אָדער באַשפריינקעלט מיט 2 עם-לעפעל צעהאקטע ניס. ווארימט דעם אויווען ביז 375 גראד, דאן פארקלענערט די היץ צו 350 גראד, לייגט אריין דעם קעיק און באקט 20 מינוט.

- 3 אייער
- $\frac{3}{4}$  קאפעס צוקער
- $\frac{1}{4}$  קאפע פוטער
- $\frac{1}{4}$  טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{4}$  קאפע מילך
- $\frac{3}{4}$  קאפעס מאנישע-
- ווייז'ס קעיק-מעהל
- 3 טעה-לעפעלאך בייקינג-פאודער

ארענדוז קרים-קעיק

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער ביז עם ווערט ווי קריעם. גיט צו די לימענע-זאפט און די צעריבענע שאַלעכץ פון דער לימענע און ארענדוז. שלאַגט אויף דערנאָך די ווייסליכע ביז עם ווערט דיק, און וויקעלט איין מיט אויס-געמישטע קעיק-מעהל, פאָטייטאָ-מעהל און זאלץ. באַקט א שטונדע און א האַלב אין אן אויווען פון א טעמפּעראַטור פון 325 גראד. קעהרט אי-בער דאָס בעקעלע און זאָל דער קעיק אָפּמיהלען איידער איהר נעמט איהם ארויס. דאָן צע-שפאלט דעם קעיק און פילט איהם מיט פאָל-גענדער פילינג: 1 אָרענדוז, די זאפט און צע-ריבענע שאַלעכץ, אויב איהר ווילט, 2 און א האַלב לעפעל קארטאָפעל-מעהל, א האַלבע קאפע צו-קער, א האַלבע קאפע מילך, א האַלבע קאפע וואַ-סער, איין געלעכעל פון אַן אַיי. מישט צוזא-מען די מעהל, צוקער, גיט צו די אָרענדוז-זאפט און די שאַלעכץ. מישט אויס די מילך מיט דעם וואַסער און גיט עם צו לאַנגזאם, דאן מישט אריין די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די איי-ער. קאָכט עם אויף ביז עם ווערט דיק, מישענ-דיג עם די גאַנצע צייט. ווען עם איז אָפּגעקיהלט, באַשמירט דאָמיט דעם אונטערשטען טייל פון

- $\frac{1}{4}$  קאפע מאנישעווייז'ס
- קעיק-מעהל
- $\frac{3}{4}$  קאפעס פאָטייטאָ-מעהל
- $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאלץ
- $1\frac{1}{2}$  קאפעס צוקער
- 8 אייער
- די זאפט און צעריבענע שאַלעכץ פון  $\frac{1}{2}$  לימענע
- די צעריבענע שאַלעכץ פון איין ארענדוז



## סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

קעיק, און לענט עס צוריק אוועק אין דער זעל-  
בער פאָזיציע. אויב איהר ווילט קענט איהר  
צוגעבען קאָקאָ-ניס צו דער פילינג. געברויכט  
די איבערגעבליבענע ווייסליכע פון די אייער  
צו מאכען דערפון א געקאכטען פראָסמינג.  
קאָכט אויף איין קאָפּע צוקער מיט אַ דריטעל  
קאָפּע וואַסער, דאן גיסט עס ארויף לאַנגזאָם  
אויף די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון  
די אייער און שלאָגט צוזאַמען ביז די אייסנינג  
איז געדיכט, אַז עס זאָל זיך קענען אויסשפּריי-  
טען. גיט צו דערנאָך דעם פלייוואַר באַשטעהענד  
פון איין לעפעלע ארענדזש-זאַפט, און באַציערט  
דעם קעיק מיט שטיקלאך אַרענדזש.

### מצה-מעהל-באַרם

שלאָגט גוט אויף די אייער, גיט צו די צוקער, און  
מישט אריין די אנדערע שטאָפּען. שפּרייט אויס  
די מיקסטשור אין א פלאַכען פאַן באַשמירט מיט  
פעטס. באַקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען  
אַרום 30-40 מינוט, צעשניידט אויף באַרם אַרום  
4 ביי 1 אינטשעס און קאטשעט אין דינעם צו-  
קער אָדער פראָסטער די (באַרם) סטריפּס.

### מאנדלען-מאַקאַרונס

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען גע-  
דיכט, מישט צוזאַמען די אנדערע שטאָפּען און  
גיט צו די ווייסליכע פון די אייער, מישט עס גוט  
אויס. מאכט פון דעם מיקסטשור מאַקאַרונס,  
דורכזייענדיג די מיקסטשור דורך א „פּעיסטרי-  
טויב“ וואָס האָט א גרויסע עפענונג, אָדער איהר  
קענט עס אַראָפּלאָזען פון א לעפעלע אויף א גוט-  
אַנגעפעטען פאַפיער. באַשפּרענקעלט עס געדיכט  
מיט מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל. לאָזט איבער  
אַרום אַן אינטש צווישען איין מאַקאַרון און דעם  
צווייטען, אַז זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען.  
באַקט אין א טעמפּעראַטור פון 300 גראַד פאַר  
15 מינוט. דאן מאכט דעם אויווען זעהר הייס  
אום צו מאכען די מאַקאַרונס ברוין. ווען זיי  
זיינען פאַרטיג לאָזט זיי אָפּהילען, איידער איהר  
דיהרט זיי אָן.

3 אייער  
1 קאָפּע צוקער  
2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס  
מצה-מעהל  
 $\frac{1}{4}$  טעהלעפעלע זאָלץ  
 $\frac{1}{4}$  טעהלעפעלע צימרינג  
1 טעהלעפעלע וואַנילא  
 $\frac{1}{4}$  טעהלעפעלע מאַנד-  
לען-עקסטראַקט  
(זאַפט)

4 לעפעלאך מאַנישע-  
וויטץ'ס קעיק-מעהל  
1 פונט אָפּגעשוילטע,  
גוט-צערביבענע מאַנד-  
לען  
 $\frac{1}{2}$  פונט דינעם (פּוי-  
דער) צוקער (4 קאָ-  
פּעס)  
2 לימענעס (בלווי די  
שאַלעכץ)  
די ווייסלאך פון 5 אייער

## די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

### „פארפעלרונס“

די ווייסליכע פון 2 אייער  
 $\frac{1}{4}$  קאפעס קאנפעקשאַ-נערס צוקער  
 $\frac{1}{8}$  קאפעס מאנישע-ווייט'ס פארפעל  
 1 קאפע קאקא-ניס  
 $\frac{1}{8}$  לעפעלע זאלץ

שלאַגט אויף געדיכט די ווייסליכע פון די אייער, גיט צו דעם צוקער און שלאַגט אויף ווייטער. גיט צו די פארפעל, קאקא-ניס און זאלץ. באשמירט א בעקעלע מיט פעטס, באשפרענקעלט עס מיט מאנישעווייט'ס קעיק-מעהל. לאָזט ארונטער אויף דעם בעקעלע די מיקסטשור לעפעלווייס, לאָזענ-דיג פרייען פלאץ צווישען איינע און די אנדערע. באַקט אין א הייסען אויווען (400 גראַד) פון 10 ביז 15 מינוט. איבערשטעלענדיג די בעקעלע פון דעם אונטערשטען טייל פון אויווען אויף דעם אויבערשטען טייל פון אויווען. אום די קעיקס זאָלען פון אלע זייטען זיין בריוו, לאָזט די קעיקס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט זיי ארויס פון בעקעלע.

### מאנדלען-נוס-קעיק

$\frac{1}{2}$  קאפע מאנישעווייט'ס קעיק-מעהל  
 $\frac{1}{4}$  קאפע קארטאָפּעל-מעהל  
 1 קאפע צוקער  
 $\frac{1}{2}$  לעפעלע זאלץ  
 1 קאפע צעריבענע מאנדלען  
 1 לעפעל צעלאָזענע פוטער  
 2 אייער  
 $\frac{1}{8}$  קאפע מילך  
 1 לעפעלע וואנילא

זיפט דורך צוזאמען דריי מאָל די קעיק-מעהל, קארטאָפּעל-מעהל, צוקער און זאלץ, גיט צו די מאנדלען, פוטער, אייער, מילך און שלאַגט גוט אויס צוזאמען, גיט צו די פלייוואַרינג און באַקט אין א מעסיגען אויווען (350 גראַד) ארום דריי-פיערטעל שטונדע.

### צימרינג סטיקס

2 לעפעל מאנישעווייט'ס קעיק-מעהל  
 $\frac{1}{2}$  פונט צעריבענע מאנדלען  
 1 פונט דינעם צוקער  
 1 לעפעל צימרינג  
 4 ווייסליכע פון אייער

שלאַגט אויף די ווייסליכע צו א געדיכטען שוים, גיט צו דעם צוקער ביסלעכווייס, דאָן דעם צימ-רינג, קעיק-מעהל און די צעריבענע מאנדלען. באשפרענקעלט אייערע הענד מיט קעיק-מעהל און נעמט ארום א לעפעלע טייג און קאטשעט אויס מיט די הענד סטיקס א האלבן פינגער די לענג און דיק ווי אייער קליינער פינגער. לעגט עס ארויף אויף א גוט-אָנגעשמירטען פאפיער איבערלאָזענדיג ארום אַן אינטש צווישען איי-נער און דער אנדערער, כדי זיי זאָלען זיך קע-נען אויסשפרייטען. באַקט אין אַ מעסיגען אוי-ווען (300 גראַד) פון צוואנציג ביז דרייסיג מי-נוט, און באַדעקט מיט געקאָכטע פראָסטטינג.

## פּיין מצה בעקערס

### רעיון-באר

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס איז לייכט. גיט צו וואסער, קעיק-מעהל, זאלץ און די פלייוואַרינג. מיט אַרײַן די מאַנדלען, די ראָזשינקעס און וויקעלט אין אין די געדיכט-אויפגעשלאַגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט עס אַרײַן אין אַ פענדעל אָנגע-שמירט מיט פעטס. דאָס פענדעל זאָל זײַן לאַנג און פלאַך. די אייער-מיקסטשור זאָל גיט זײַן מעהר ווי איין אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען (325 גראַד) און דאָן שניידט עס שטיקלעכווייס, 4 אינטשעס בײַ 1. לענט עס צוריק אין פענדעל אויף דער צעשניטענער זײט און ברוינט עס אין אויווען. וויקעלט עס אין די-נעם צוקער.

- 4 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צוקער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל
- 2 עס-לעפעל וואַסער
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע זאַלץ
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צעשניטענע ראָזשינקעס
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע אָפּגעשוילטע און צעהאַקטע מאַנדלען
- 1 לעפעלע וואַנילאַ אָדער די צעריבענע שאַלעכץ פון אַ האַלבער לימענע

### מאנדלען קיכלעך

זיפט איבער צוזאמען קעיק-מעהל און פאָטימאָ-מעהל. גיט צו אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַ פיער-טעל קאָפּע צעהאַקטע מאַנדלען, 2 אייער. קא-משעט דאָס אויס אין פאָטימאָ-מעהל אויסגע-מישט מיט צוקער. בעשניידט דאָס און באַקט עס אין אָנגעשמירטע בלעכלאך אין אַ הייסען אויווען.

- $\frac{1}{2}$  קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע קאַרטאָפּעל (פאָטימאָ) מעהל
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע צעהאַקטע מאַנדלען
- 2 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צוקער

### טיימלען-באַרס, נומער 2

שלאַגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו די וואַ-נילאַ אָדער די לימענע-שאַלעכץ, זאַלץ, מעהל און וואַסער. מיט אַרײַן די טײַמלען און די גײס און וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאַ-גענע ווייסליכע פון די אייער, גיט עס אַרײַן אין אַ פענדעל אָנגעשמירט מיט פעטס. דאָס פענדעל זאָל זײַן לאַנג און פלאַך. די אייער-מיקסטשור זאָל זײַן גיט מעהר ווי איין אינטש דיק. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) ביז עס ווערט ברוין. באַקט ארום 45 מינוט. צעשניידט עס אין שטיקלאך 4 אינטשעס בײַ 1. לענט עס צוריק אין פענדעל אויף דער צעשניטענער זײט און ברוינט עס נאָך אַמאָל אין אויווען. איהר קענט עס וויקלען אין פּוידער-צוקער.

- 4 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צוקער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל
- 2 לעפעל וואַסער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צעהאַקטע וועל-שענע גײס
- $\frac{3}{4}$  קאָפּעס טײַמלען, צעשניטען אויף קלײַנע שטיקלאך
- $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאַלץ
- אַ צעריבענע שאַלעכץ פון אַ האַלבער לימענע אָדער 1 לעפעלע וואַ-נילאַ

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

רוט ביער קעיק

שלאָנט אויף די פוטער און צוקער, גיט צו די אייער (ניט אויפגעשלאָגען) איינציגווייז, גיט צו דעם רוטביער עקסטראַקט, און מישט אויס ביז עס ווערט לייכט אזוי ווי קריעם. זיפט צו-זאמען די טרוקענע שטאָפען און גיט צו מיט דער מילך. לייגט אריין נים אָדער ראָזשינקעס און באַקט אין אַ פלאַכע בעקעלע אַרום 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 גראַד. ווען קאַלט, גיט אַרויף אויבען טשאַקאָלאַט פּראָסטונג.

- 1/4 קאָפּע פוטער
- 1 קאָפּע צוקער
- 1/2 קאָפּע מילך
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל
- 2 אייער
- 1/4 לעפעלע צימערונג
- 1/4 לעפעלע נעגעלאך
- 1/4 לעפעלע געווירצען
- 2 לעפעלאך רוטביער-
- עקסטראַקט
- 1/2 קאָפּע צעהאַקטע נים
- אָדער ראָזשינקעס
- 2 לעפעלאך בייקינג-
- פּוידער

מאק אָאום מיעל קעיקלאך

מישט אויס די טרוקענע שטאָפען, שלאָנט אריין די אייער און די פעטס. לעגט זיי אוועק אין רויהע שטיקער אין דער גרויס פון אַן איי, אויף אַ פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס, און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר אַ האַל-בע שטונדע. פון דעם רעסיפי וועט איהר האָבען אַרום פיער דאָזען קעיקלאך.

- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס
- כּוזה-מעהל
- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס
- כּוזה-פּאַרפעל
- 1 1/2 קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע ראָזשינקעס אָדער נים, אָדער ביידע
- 2/3 קאָפּעס צעלאָזענע
- משיקען-פעטס
- 4 אייער
- 1 לעפעלע צימערונג

מאנדעל קוכענדלאך

ברענט צו די אָפּגעשילטע מאַנדלען און שניידט זיי אין לענגליכע שטיקלאך, שלאָנט אויף גע-דיכט די ווייסליכע פון די אייער און זיפט אריין די דינע צוקער און קעיק-מעהל. גיט צו די מאַנדל-לען און מישט גוט אויס. באַשמירט מאַקאַרון פּאַ-פיער מיט פעטס און באַשפּרענקעלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל. לעגט אוועק דאָן אויף דעם, די מיקסטשור לעפעלווייס, אי-בערלאָזענדיג פרייען פּלאַץ צווישען איין קעיק און דעם אנדערען, אז זיי זאָלען זיך קענען אויס-שפּרייטען. באַקט אַרום 20 מינוט ביז עס ווערט לייכט ברוין אין אַ מעסיגען אויווען. (275 גראַד). לאָזט עס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט עס אַרויס פון בעקעלע.

- 3 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס
- קעיק-מעהל
- 1/4 פונט אָפּגעשילטע
- כּוואַנדלען
- 1/2 פונט דינע צוקער
- (1% קאָפּעס)
- די ווייסליכע פון 5
- אייער

## סינסניעטי, אהייא, אמעריקא

### מצות און קעז

6 מאנישעוויטיק'ס מצות  
 $\frac{1}{2}$  פונט פוטער  
 $1\frac{1}{2}$  פונט קאטעדזש קעז  
 פאפריקא

צעברעכט די מצות אין א זייער, ניסט אן הייסע וואסער און לאזט די וואסער אָפּרינען. צע-שמעלצט די פוטער, און באקט די מצות אין א סך פוטער, ביז עס ווערט קרוכלע און ברזין. לעגט זיי אויף א גרויסען טעלער, שפרייט אויס די קאטעדזש-קעז און באשפרענקעלט מיט אביסעל פאפריקא. פון דעם רעסעפי וועט איהר האָבען 6 גוטע פּאָרציעס. גוט אלס הויפט-מאכל פאר לאַנטש.

### קעז-קונגעלאך

$\frac{1}{2}$  קאפע מאנישעוויטיק'ס  
 מצה-מעהל  
 1 קאפע צעריבענע  
 קריעם-משיעז  
 1 איי, גוט אויפגע-  
 שלאגען  
 $\frac{1}{2}$  מעה-לעפעלע זאלץ  
 $\frac{1}{8}$  מעה-לעפעלע פעפער

מישט גוט אויס אלע שטאָפּען, און מאכט דער-פון קעז-קונגעלאך. וויקעלט זיי איין אין מא-נישעוויטיק'ס מצה-מעהל, און איידער איהר סערווירט זיי, פרעגעלט זיי אין פיעל פעט ביז זיי ווערען ברזין. סערווירט מיט אירגענד-וועל-ען פרוכט סאלאד. פון דיזער רעסעפי קרינגט איהר ארום 10 קונגעלאך.

### טאָוסטעד קעז-מצות

4 אָדער 5 מאנישע-  
 וויטיק'ס מצות  
 $\frac{1}{2}$  קאפע מילך  
 3 אייער  
 $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאלץ  
 $\frac{1}{2}$  קאפע צוקער  
 2 עס-לעפעל צעלאָזענע  
 פוטער  
 1 פונט קאטעדזש-קעז

שמירט אן מיט פוטער א בעקעלע, צעשניידט די מצות, אז זיי זאלען זיך אריינפאסען אין דעם בעקעלע, שניידט גענוג פאר דריי לעיערס. שלאַגט אויף איין איי, ניט צו מילך און זאלץ. וויקט די מצות אין דעם מיקסטשור פאר א מינוט, דאן לאָזט אָפּטרוקענען. מישט צוזאמען 2 איי-ער, צוקער, פוטער און קעז. שפרייט אויס א טייל פון דעם מיקסטשור אויף דעם אונטערש-טען לעיער פון די מצה אין בעקעלע, באדעקט מיט אן אנדער לעיער פון מצה און ווידערהאלט דאָס זעלבע נאָך אמאָל. שפרייט אויס די צוויי קעז-לעיערס אונגעפעהר אן אכטעל אינטש דיק. באַקט אין א מעסיגען אוווען פאר 10 מינוט, דאן טאָוסט עס אונטער'ן בראַילער ביז עס ווערט ברזין.

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

<p><b>מארגעריטען</b></p> <p>שלאַנט אויף די אייער זעהר האַרט, גיט צו צוויי עם-לעפעל צוקער זעהר לאנגזאם, און האלט אין איין אויפשלאַגען. לענט אריין די איבערגע-בליבענע צוקער ביסלעכווייס, דאן די ראָזשינ-קעס און וואנילא. לענט ארויף די מיקסטשור אויף מצה-קרעקערס און באשפרענקעלט מיט צו-קער. באקט ביז עם ווערט דעליקאט-ברוין אין א מעסיגען אויווען (ארום 10 מינוט).</p>	<p>8 מאנישעוויטן'ס מצה-קרעקערס דאָס וויסעל פון 1 איי 4 עם-לעפעל צוקער <math>\frac{1}{2}</math> קאָפּע ראָזשינקעס אַהן די קערנדלאך 1 טעה-לעפעלע וואנילא</p>
---	--

<p><b>קעז- (משיעז) מצה</b></p> <p>מישט צוואמען דעם קאטעדוש-קעז, איין אויפ-געשלאַגען איי, זאלץ, צוקער און צעלאָזענע פו-טער. באשמירט די מצה מיט דעם מיקסטשור דרוי-אַכטעל אינטשעם הויך. שלאַנט אויף די איבערגעבליבענע 2 אייער, לענט עם ארויף אויף דעם קעז. באקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען ביז עם ווערט ברוין.</p>	<p>3 מאנישעוויטן'ס מצות 1 פונט קאטעדוש משיעז 2 עם-לעפעל פוטער <math>\frac{1}{2}</math> טעה-לעפעלע זאלץ 3 אייער 1 עם-לעפעל צוקער</p>
--	---

<p><b>קעז-קעיק, נומער 1</b></p> <p>טונקט איין די מצה אין וואסער, לאָזט זיי אָפּ-טריקענען, מישט אויס קעז, אייער, זאלץ, צוקער און לימענע-זאפט. צעלאָזט פיער לעפעל פו-טער אין א פיערעקעדיגער בעקעלע. שפרייט אויס אין בעקעלע א גאנצע מצה אָדער מעהר, אויב דאָס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפרייט אויס א העלפט פון דעם צונויפגעמיש-טען קעז פון אויבען און באדעקט עם מיט אן אַנדער מצה וואס איז פייכט. טהוט דאָס זעלבע נאָך אמאָל, אזוי אז איהר זאָלט האַבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפ-געמישטען קעז-אַנפילינג. געברויכט די איבערי-גע צוויי לעפעל פוטער צו באשמירען די אוי-בערשטע מצה. באקט אין א געוועהנליך-אַנגע-הייצטען אויווען ביי א טעמפעראטור פון 325 גראַד פאר א שטונדע, ביז עם ווערט גאָלדיג-ברוין. באשפרענקעלט עם מיט פוידער-צוקער און צעשניידט עם אין פיער-עקיגע שטיקלאך. סערווירט הייס אָדער קאַלט.</p>	<p>5 אָדער 6 מאנישע-וויטן'ס מצות 3 אייער 1 פונט קאטעדוש-קעז <math>\frac{1}{4}</math> לעפעלע זאלץ זאפט פון <math>\frac{1}{4}</math> לימענע <math>\frac{1}{2}</math> קאָפּע צוקער 6 לעפעל פוטער</p>
---	---

## פּיין מצה בעקערס

### קעז (טשיעזי)-קעיק, נומער 2

צערייבט דעם קעז ביז עס ווערט גלאט, גיט צו קרום, געלעכלאך פון אייער, קארנסטארטש, ראזשינקעס, זאלץ און צוקער, שלאגט אויף די ווייסלאך פון די אייער ביז זיי ווערען הארט און מישט אריין זעהר לאנגזאם. צעלאזט די פו-טער, גיט עס צו-צו די מצה-מעהל און מישט אויס ביז עס זיינען ניט פאראן קיינע שטיק-לאך. באשמירט א בעקעלע מיט פוטער און לייגט אריין א העלפט פון דער מעהל און פוטער אין בעקעלע. ניסט אריין די קעז-מיקסטשור און באדעקט מיט דער איבערגעבליבענער מעהל מיט פוטער. באקט אין א מעסיג געהייצמען אויווען (325 גראד) פאר 70 מינוט.

- 1 פונט קאטעדזש-קעז
- $\frac{1}{2}$  קאפע סוויט-קרויעס
- 3 אייער
- 1 עס-לעפעל קארנ-סטארטש
- 2 עס-לעפעל ראזשינקעס
- $\frac{1}{2}$  טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{2}$  קאפע צוקער
- 1 קאפע מאנישעוויטז'ס מצה-מעהל
- $\frac{1}{2}$  עס-לעפעל פוטער

### קאקא-ניס מאקארונס

שלאגט אויף די אייער, גיט צו די צוקער ביס-לעכווייס, גיט צו די מעהל, קאקא-ניס, לימענע-זאפט און שאלעכץ, ניסט ארויס לעפעלווייס אויף א פעטען פאפיער. באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראד) פאר א האלבער שטונדע. מאכט דעם אויווען הייסער א פאך מינוט פאר'ן ארויס-נעמען, כדי די קעיקלאך זאלען ארויסקומען צו-געברוינט. פון דער רעסעפי וועט איהר האבען 24 מאקארונס.

- 1 קאפע מאנישעוויטז'ס מצה-מעהל
- 2 קאפעס צעשניטענע קאקא-ניס (8 אַנצעס)
- 2 לימענעס (צעריבענע שאלעכץ און זאפט)
- 5 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאפעס צוקער

### קעז-פודינג

צעהאקט די ציבעלעס דין, גיט צו סאָדע און פּרעגעלט אין דער פוטער ביז עס ווערט ברוין, און לאָזט עס אָפקיהלען. מישט אויס דעם קעז, אייער, ציבעלעס. צעברעקעלט די מצה און ווייקט זי אין קאלטער וואסער פאר 2 מינוט. קוועטשט דערנאך אויס די וואסער, גיט צו די מצה און זאלץ צו דער קעז-מיקסטשור, לעגט עס אריין אין פודינג-בעקעלע וואָס איז אָנגעשמירט מיט פעטס, און באקט עס אין א הייסען אויווען פאר א האלבער שטונדע (דער אויווען דאַרף זיין 400 גראד הייס), ביז עס ווערט ברוין.

- 5 מאנישעוויטז'ס מצה
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{2}$  פונט קאטעדזש קעז
- 2 אייער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 2 לעפעל פוטער
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע סאָדע

די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

געצוקערטע (קענדיד) פארפעל

מישט אויס צוזאמען די פארפעל און ניס. קאכט די צוקער, וואסער און עסיג פאר 5 מינוט, דאן גיט צו די אנדערע שטאפען און קאכט ביז 290 גראד, אדער ביז אביסעל ווערט קרוכלע, ווען פרובירט אין קאלטע וואסער. נעמט ארונטער פון פייער און מישט אריין פארפעל און ניס. שפרייט אויס אויף א טעלער, און ווען קיחל, צעברעכט אויף שטיקלאך.

- 1 1/2 קאפעס מאנישע-ווייטן'ס מצה-פארפעל
- 1/2 קאפע געזאלצענע ניס, צעהאקט
- 1 קאפע צוקער
- 1/2 קאפע וואסער
- 1 טעהלעפעלע עסיג
- 1 עסלעפעל פומער
- 1/2 טעהלעפעלע זאלץ
- 2 עסלעפעל מאלאסעס

קארן-פלעיק-קוקיעס

שלאגט אויף די אייער און צוקער, ביז עס ווערט זעהר לייכט, דאן מישט אריין די אנדערע שטאף-פען. לאזט ארונטער לעפעלאכווייס אויף פא-פיער אָנגעשמירט מיט פעטס און גוט באדעקט מיט מצה-מעהל. באַקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען פאר 20 מינוט ביז עס ווערט נאָלדען-ברויז.

- 2 אייער
- 2 קאפעס קארן-פלעיקס
- 1 קאפע צוקער
- 1/2 קאפע מאנישעווייטן'ס מצה-מעהל
- 1 קאפע צעהאקטע ניס

„נאכגעמאכטע“ פיש-קייילעכלעך

צעשניידט זעהר דין א העלפט פון די מערען, ציבעלעס און סעלערי, און לעגט אריין אין א קעסעל. לעגט אריין די אנדערע העלפט פון די ווערזשעטייבעלס און משיקען אין א פלייש-מיהל, דאן אין א שיסעל, און וועהרענד איהר צעהאקט די פלייש, גיט צו די אייער און מצה-מעהל ביסלעכוויין. טונקט איין די הענד אין קאלטע וואסער, און מאכט קיילעכלעך פון דער מיקסטשור. לעגט זיי אין קעסעל מיט די צע-שניטענע ווערזשעטייבעלס, און גיסט אריין קאל-טע וואסער. דעקט צו און קאכט לאנגזאם פון דריי ביז פיער שטונדען. איין שטונדע איידער איהר נעמט עס ארונטער פון פייער, באווירצט לויט אייער געשמאק, און ווען עס איז פארטיג, לאזט אָפקיהלען, דאן נעמט ארויס די קיילעכ-לעך פאָרזיכטיג.

- 1 שטענגעל סעלערי
- 1/2 פונט מערען
- 1/2 פונט ציבעלעס
- רויחע ווייסע פלייש פון א משיקען
- 1/2 קאפע מאנישעווייטן'ס מצה-מעהל
- 2 אייער, גוט אויפגע-שלאגען



## סינסינעמי, אהייא, אמעריקא

### קעז-בלינטצעם

שלאַנט אויף די אייער און גיט צו קעיק-מעהל און וואסער ביסלעכווייס און מישט גוט אויס. לענט אריין דריי לעפעל פון דער פארקנייטער מאסע (בעטער) אין אן אָנגעהייצטען טאָפּ באַ-שמירט מיט פעטס. שפּרײט אויס אזוי דין ווי מעגליך. פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אויף איין זייט, נעמט עס ארויס, קאטשעט צוזאמען און פּרעגעלט ווייטער. קעז פּילינג: 1 פונט קאטעדווש-קעז, 1 איי, ½ טעה-לעפעלע זאלץ, ½ טעה-לעפעלע צוקער, 1 עס-לעפעל געדיכטע סמעטענע.

3 אייער  
¼ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס קעיק-מעהל  
½ טעה-לעפעלע זאלץ  
1 ½ קאָפּעס וואַסער

### פלייש-לאַבען (מיעט לאוף) נומער 1

מישט גוט אויס די שטאָפּען, און מאכט פון זיי אַ לאַנגען לאַבען (לאוף). לענט אין א שווער בע-קעלע, גיסט אביסעל וואסער ארום די זיימען, און באקט א שטונדע און א האלב אין א טעם-פּעראטור פון 400 גראַד.

2 ½ פונט רינדפלייש  
1 צעריבענע ציבעלע  
2 אייער  
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  
מצה-מעהל  
2 קאָפּעס קענד מאַמיו-מאָס  
2 טעה-לעפעלאַך זאלץ  
¼ טעה-לעפעלע פּעפּער  
½ קאָפּע „סעלערי“  
טאָפּס“ גוט צעשניטען

### זיסע און זויערע קוילען (מיעט באַלם)

מישט אויס צוזאמען די אויבענדערמאנטע שטאָ-פען, דאן מאכט פון דער מיקסטשור קוילען ארום 2 אינטשעס ברייט, דאן גרייט אַן די פּאָלגענדע שטאָפּען: א האַלבע קאָפּע צוקער, 1 פּיינט קאָ-כיגע וואסער, א האַלבע טעה-לעפעלע זאלץ, איין אכטעל טעה-לעפעלע פּעפּער, 1 קאָפּע געקענטע טאָמיוטאָס, 1 ציבעלע, צעהאקט, 1 עס-לעפעלע צעהאקטע גרינע פּעפּער, 1 עס-לעפעלע „סיטריק עסיד“, צעלאָזט דעם צוקער אין א פּענדעלע ביז עס ווערט לייכט ברוין, גיסט אריין זעהר לאַנג-זאם די קאָכיע וואסער, גיט צו זאלץ, פּעפּער, טאָמיוטאָס, ציבעלע, גרינעם פּעפּער און „סיט-ריק עסיד“. ווען דאס קאָכט אויף, לענט אַריין די קוילען און קאָכט פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב. פון דיזען רעסיפי קריגט איהר 8-10 קוילען.

1 פונט צעהאקטע פלייש  
½ קאָפּע וואַסער  
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  
מצה-מעהל  
1 צעריבענע ציבעלע  
1 איי  
1 טעה-לעפעלע זאלץ  
1/8 טעה-לעפעלע פּעפּער

די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

עפעל פריטערם

שיילט אָפּ די עפעל און צעשנייט אזוי דין ווי מעגליך. שלאָגט נוט אויף צוזאמען די אַנדערע שטאָפּען און דאן גיט צו די עפעל. לאָזט אַרונטער לעפעלווייז אין פיל פעטס, דערוואַרמט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד, און פּרעגעלט ביז עס ווערט גאַלד-ברוין. לאָזט אָפּטריקענען אויף ברוין הייפּער, באַשפּריינקעלט מיט צימע-רינג און צוקער און סערווירט מיט טעה.

- 3 טארט עפעל
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל
- 3 אייער
- 2 עס-לעפעל צעלאָזענע שטיקען-פעטס
- 1/2 טעה-לעפעלע זאַלץ
- 1/2 קאָפּע וואַסער

געפרעגעלטע מאקארונס

שלאָגט אויף באַזונדער די ווייסליכע און גע-לעכלאָך פון די אייער, גיט צו צו די געלעכלאָך זאַלץ, קעיק-מעהל און דאן וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. פּרעגעלט לעפעלווייז אויף אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פוטער, אָדער לענט עס אַריין אין אַ סך פעטס, אָנגעוואַרעמט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד.

- 1 עס-לעפעל מאַנישע-וויטיץ'ס קעיק-מעהל
- 1/2 לעפעלע זאַלץ
- 3 אייער
- 1 פונט געקאָכטע פלוימען

לעבער-פּאַי

קאָכט אָפּ לייכט די שטיקלאַך לעבער פאר 15 מינוט און טונקט זיי איין אין קאלטע וואַסער, שיילט אָפּ די לעבער און נעמט אַרום די אָדע-רען, דאן צעהאקט עס, ברוינט די ציבעלע אין פעטס, און גיט צו צו דער לעבער, גיט צו צע-האַקטע האַרטע אייער, צוויי לעפעלאַך זאַלץ, אַן אַכטעל לעפעלע פעפּער און מישט עס אין צוויי אויפגעשלאָגענע אייער, טונקט אַריין אויף אַ מאָמענט די מצה אין קאַלט וואַסער — (ווייקט זיי ניט, אַז זיי זאָלען זיך צעברעכען), שניידט זיי אין דער מאָס פון אַ בעקעלע, אזוי אַז איהר זאָלט האָבען דריי מצה-לעיערס, מישט אויס די מצה-מעהל מיט וואַסער און די איבערגעבליבענע דריי אייער און די איבערגעבליבענע זאַלץ און פעפּער און טונקט איין די שטיקלאַך מצות אין דעם מיקסטשור, לענט אַריין אַ מצה-לעיער אין אַ נוט-אָנגעשמירטען בעקעלע, דאן שפּרייט אויס אַ טייל פון דער לעבער-מיקסטשור, טוט עס נאָך אַמאָל, ביז איהר וועט האָבען צוויי טיילען לע-בער און דריי לעיערס מצות, באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען (350 גראַד) אַרום 45 מינוט

- 1 פונט לעבער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 2 1/2 לעפעלאַך זאַלץ
- 1/4 לעפעלע פעפּער
- 2 לעפעל פעטס
- 1/4 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל
- 1/2 קאָפּע וואַסער
- 2 האַרט-געקאָכטע אייער
- 5 אייער
- 4 אָדער 5 מאַנישע-וויטיץ'ס מצות

## פּיין מצה בעקערס

### קאליפלאוער פריטערס

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
|  | 1 קליינע קאפ קאלי-פלאוער          |
|  | 1/2 קאפע מאנישעוויטץ/מ'ם מצה-מעהל |
|  | 2 אייער, אויפגעשלאגען             |
|  | 1 עס-לעפעלע טשיקען-פעטס           |
|  | 1/2 טעה-לעפעלע זאלץ               |
|  | 1/4 טעה-לעפעלע עפער               |
- קאכט די קאליפלאוער אין זאלץ-וואסער ביז עס ווערט ווייך, דאן לאזט די וואסער אָפּרינען און מעשט גוט. גיט צו די איבערגעבליבענע שטאָ-פען און שלאָנט גוט אויף. דערווארימט אַביסעל פעטס אין א פענדעל און לאָזט אַרונטער די פּרי-טער מיקסטשור אין פענדעל לעפעלווייז. פּרע-געלט ביז עס ווערט ברוין אויף ביידע זייטען. די רעסיפי מאכט 8 פריטערס.

### משיקען-קנישעס

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | 1 איי                           |
|  | 1/4 לעפעלע זאלץ                 |
|  | 3/4 קאפעס קאלטע וואסער          |
|  | 1/4 קאפע טשיקען-אָדער אויל-פעטס |
|  | 1 טעה-לעפעלע בעיקינג-פּוידער    |
|  | מעהל (אַרום 3 קאפעס)            |
|  | 2 מאנישעוויטץ'ס מצות            |
|  | 1 קאפע טשיקען-פּלויש (צעשניטען) |
|  | 1/4 קאפע טשיקען-שמאלץ           |
|  | 1 לעפעלע זאלץ                   |
- מאכט א פּאַי-קראָסט פון די ערשטע זעקס שפּייז-אַרטיקלען. וואָלנערט אויס דעם קראָסט אַ פּיער-טעל אינטש דיק, שניידט אויס רונדע שטיקער, אין דער מאָס פון אַ שאָל (סאוסער), צעברע-קעלט די מצות און מישט עס אויס מיט די משי-קען, זאלץ און שמאלץ. לענט אַוועק אַ לעפעל אָדער מעהר פון דעם מיקסטשור אויף די אויס-געשניטענע מייג, מאכט פייכט דעם ברעג, און קלעפט זיי צוזאַמען. באַקט דרייסיג מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 425 גראַד, און סערווירט מיט טשיקען-שמאלץ.

### באַסטאָן כרעמזלאַך

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
|  | 1 1/2 קאפעס מאנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל   |
|  | 6 אייער                               |
|  | 6 לעפעל קאלטע וואסער                  |
|  | 3 לעפעל טשיקען אָדער גענוענע פעטס     |
|  | 1/2 לעפעל זאלץ                        |
|  | 1/3 פונט האָניג אָדער 2/3 פונט צוקער  |
|  | 1/4 לעפעלע אינגבער                    |
|  | 1/3 פונט צעריבענע ניס                 |
|  | 1/3 קאפע קאלטע זיסע טעה אָדער „מעד“   |
|  | 1/2 קאפע גוט-צעשניטענע זויערע בוריקעס |
- שלאָנט אויף די אייער, גיט צו מצה-מעהל, וואַסער, פעטס און זאלץ, דאָן לאָזט דעם טייג שטעהן אַ האַלבע שטונדע. מישט אויס די ברוי-קעס מיט דעם האָניג אָדער צוקער, אינגבער און ניס און שטעלט עס אַריין אין אַ פענדעל צו ברוי-נען. ווען עס איז ברוין, נעהמט עס אַרונטער פון פּייער און גיט צו „מעד“ אָדער טעה. לייגט אַרויף אויף אַ פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט דער בוריקעס-מיקסטשור און באַדעקט זיי מיט אַ-דערע דריי-עקעדיגע קוקיס. באַשמירט יעדען כרעמוזעל מיט אַביסעל פעטס און באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) פאַר אַ האַלבע שטונ-דע. קערט עס איבער כּדי צו ברוינען ביידע זיי-טען. איהר קענט זיי עסען הייס אָדער קאַלט. דער רעסיפי פאַר דעם בוריקעס-פּילינג איז גע-נוג פאַר דריי בייקינגס. פון דעם טייג רעסיפי וועט איהר האָבען גענוג פאַר 15 כרעמזלאַך.

די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

כרעמזלאך, נומער 1

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט. וויקעלט איין אין די גוט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, גיט צו די נים, צעריבענע לימענע-שאַלעכץ, לימענע-זאָפט, מצה-מעהל. גיסט אריין לעפעלווייס אין אַ בעקעלע וואָס איז גוט אויסגעשמירט מיט האָ-ניג און פעטס און באַקט אויף ביידע זייטען, ביז עס ווערט ברוין.

- 6 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צוקער
- $\frac{3}{4}$  קאָפּעס צעהאָקטע וועלשענע נים
- די זאָפט און שאַלעכץ פון אַ האַלבען לימענע-ניע (צעריבען)
- 1 קאָפּע מאַנישעווייטן'ס מצה-מעהל
- 6 לעפעל האָניג
- 6 לעפעל גענוענע אָדער היבערשע שמאַלץ

כרעמזלאך, נומער 2

וויקט די מצות ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, צערייבט די מצות, אז זיי זאָ-לען ווערען ווי אַ קרים. גיט צו די צעריבענע לי-מענע-שאַלעכץ, זאָלץ, צוקער און די געלעכלאך פון אייער, דאָן גיט צו ראָזשינקעס, מאַנדלען און צימרינג און וויקעלט אין די געדיכט-אויפגע-שלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיסט אַרויף לעפעלווייס אויף אַ הייסען, לייכט-אַנגעפעטען פענדעל, און פּרעגעלט ביז עס ווערט לייכט-ברוין אויף ביידע זייטען. סערווירט הייס מיט געקאָכטע פלוימען.

- 3 מאַנישעווייטן'ס מצות
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע זאָלץ
- 1 לימענע (נאָר די צע-ריבענע שאַלעכץ)
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע מאַנדלען
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע ראָזשינקעס
- 1 לעפעל צימרינג
- 4 אייער
- 1 קאָפּע צוקער

כרעמזלאך, נומער 3

זיפט די מעהל אין אַ שיסעל, קאָכט אויף די זופ אָדער וויין ביז עס זיזט, און גיסט אריין אין דער מעהל און מישט אויס, גיט צו די מאַנד-לען, צוקער, זאָלץ און די אויפגעשלאָגענע גע-לעכלאך פון די אייער, גיט צו דעם מיקסטשור די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, לעגט עס אריין לעפעלווייס אין אַ סך פעטס און פּרעגעלט עס ביז עס ווערט ברוין. טרוקענט עס אויס אויף דינעם פּאַפּיער, בא-שפרענקעלט מיט דינעם צוקער, און סערווירט מיט אירגענד וועלכען סאָוס.

- 1 קאָפּע מאַנישעווייטן'ס מצה-מעהל
- 1 קאָפּע צוגעגרייסע זופ אָדער וויין
- 1 לעפעלע צעמאָהלענע מאַנדלען
- 1 לעפעלע צוקער
- $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאָלץ
- 4 אייער

## סינסינעטי, אהייץ, אַמעריקא

### כרעמזלאך, נומער 4

- |  |   |
|--|---|
|  | 1/2 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס<br>מצה-מעהל     |
|  | 4 לעפעלאך צוקער                           |
|  | 1 לעפעלע זאלץ                             |
|  | 3 לעפעל צעמאָהלענע<br>מאָנדלען            |
|  | 2 לעפעל צעהאַקטע ראָ-<br>זשינקעס אָ הן די |
|  | 1 קערענדלאך                               |
|  | 1 לעפעלע צימרינג                          |
|  | 3 לעפעל אויל אָדער                        |
|  | רינדערנע שמאַלץ                           |
|  | 6 לעפעל וואַסער                           |
- מישט אויס די אלע שטאָפּען ביז עס ווערט פון זיי אַ געדריכטע מאַסע, מאַכט דערפון קליינע פלאַטשיגע שטיקלאך און לעגט אַריין אין א סך פעטס וואָס איז צעלאָזען אין א טעמפּעראַטור פון 375 גראַד. ווען די כרעמזלאך ווערען ברוין, טריקענט זיי אויס אויף ברוינע פאַפּיער, בא-שפרענקעלט מיט דינע צוקער. מען קען זיי עסען הייס אָדער קאַלט.

### כרעמזלאך, נומער 5

- |  |  |
|--|--|
|  | 1/4 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס<br>מצה-מעהל      |
|  | 2 אייער                                    |
|  | 3/4 קאָפּעס ראָזשינקעס<br>אָהן די קערנדלאך |
|  | 1 לימנע (בלויז די<br>זאַפּט)               |
|  | 1/4 טעה-לעפעלע צימרינג                     |
|  | 1/8 קאָפּע צוקער                           |
|  | 1/8 קאָפּע וואַסער                         |
- שלאַגט אויף די ווייסלאך פון די אייער צו א האַרטען שוים, דאן לייגט אַריין די אויפגעשלאָ-גענע געלעכלאך און מעהל, לאָזט אַרונטער לע-פעלווייס אין א טיעפען פענדעל באַשמירט מיט פעטס און ברוינט אויף ביידע זייטען. דאן גיט צו וואַסער, לימענע-זאַפּט, צוקער, ראָזשינקעס און צימרינג. פאַרדעקט דעם פענדעל און קאָכט ביז די כרעמזלאך זאָפען איין דעם גאַנצען זאַפּט. סערווירט הייס אָדער קאַלט.

### פאַטיטאָ געפילטע פענקעיקס

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
|  | 1/2 פונט געקאכטע<br>קאלבס-לעבער     |
|  | 1/2 פונט געקאכטע פלייש              |
|  | 1/2 קאָפּע גריווי                   |
|  | 4 טעה-לעפעלאך זאלץ                  |
|  | 1/4 טעה-לעפעלע פעפער                |
|  | 1 1/2 פונט פאַטיוואַס               |
|  | 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס<br>מצה-מעהל |
|  | 4 אייער                             |
- צעהאַקט די לעבער און פלייש, מישט אויס מיט דער גריווי, איין טעה לעפעלע זאלץ און איין איי. קאָכט די פאַטיוואַס ביז זיי ווערען ווייך, זייעט אָפּ און צערייבט זיי. גיט צו נאָך 3 אייער, די מצה מעהל, 3 טעה-לעפעלאך זאלץ און פע-פער, און מישט עס אויס אין א טייג. קאַטשעט אויס קליינע ביסקיטס. לייגט אַריין אַן עס-לע-פעל פון דעם פלייש-מיקסטשור צווישען צוויי ביסקיטס, פאַרקלעפט די עקען, פּרעגעלט עס אין אַ הייסער פאַן ביז עס ווערט ברוין. סערווירט מיט גריווי צו וועלכער איהר האָט צוגעגעבען דעם פלייש-מיקסטשור וואס איז געבליבען.

## די ב. מאנישעווימץ קאמפאני

### דאָנאָטס, נומער 1

קאָכט אויף די פעטס, וואַסער, צוקער און זאַלץ, גיט צו די מצה-מעהל, מישענדיג עס גוט אויס. לאָזט די מיקסטשור קאָכען פאַר אַ סעקונדע, נעמט עס אַוועק פון פייער און מישט גוט דורך. שלאָגט אויף די אייער איינציגווייס און גיט זיי צו איינציגווייס. באַשמירט אַ פענדעל מיט פעטס און אויך אייערע הענד, מאַכט קליינע קיי-ליכלאָך, אַרום צוויי אינטשעס די ברייט און מאַכט אַ לאָך אין מיטען מיט אייער פינגער, נאָכדעם ווי די קייליכלאָך זיינען אריינגעלעגט געוואָרען אין בעקעלע. באַקט אין אַ הייסען אוי-ווען (375 ביז 400 גראַד) פאַר אַ שטונדע.

- $\frac{2}{8}$  קאָפּעס וואַסער
- $\frac{1}{8}$  קאָפּע משיקען-שמאָלץ
- 1 קאָפּע מאַנישעווימץ'ס מצה-מעהל
- 1 לעפעלע צוקער
- 3 אייער
- $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאַלץ

### דאָנאָטס, נומער 2

קאָכט אויף צוזאמען די וואַסער, פעטס און זאַלץ. ווען עס איז אויפגעקאָכט, גיט צו די מצה-מעהל און מישט עס אויס ביז די וואַסער און פעטס זאָפען זיך איין. נעמט עס דערנאָך אַוועק פון פייער, לאָזט עס דערנאָך קאָכען, שלאָגט אַריין די אייער איינציגווייס און קנעט עס גוט אויס. באַשמירט די הענט מיט פעטס און מאַכט פון דער טייג קניידלאָך די גרויס פון אַן איי, לעגט זיי אַוועק אויף פאַפיער באַשמירט מיט פעטס, דאַן טונקט אַ פינגער אין וואַסער און מאַכט אַ לאָך אין מיטען פון יעדען קניידעל. באַקט עס אין אַ טעמפעראַטור פון 375 גראַד ארום אַ האַל-בע שטונדע. לעגט עס דערנאָך אין דינעס צוקער.

- $1\frac{1}{2}$  קאָפּעס מאַנישע-ווימץ'ס מצה-מעהל
- 6 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע וואַסער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע פעטס
- $1\frac{1}{2}$  לעפעלעך זאַלץ

### משיקען קאמלעטס

צעמאָהלט די ווייסע פלייש פון די משיקען אין אַ פלייש-מיהל, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאַלץ, פעפער און מעהל. מישט גוט אויס און מאַכט פון זיי קליינע קייקלאָך. לעגט זיי אריין אין אַ פענדעל מיט הייסע פעטס, און ברוינט עס אויף ביידע זייטען, דאַן לעגט עס איבער אין אַ בע-קעלע. מישט די טאָמייטאָס מיט לימענע-זאָפט און צוקער, און גיסט עס אַרויף אויף די קאָט-לעטען. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען אַ האַלבע שטונדע און סערווירט.

- ווייסע פלייש פון צוויי משיקענס
- 3 אייער
- 1 ציבעלע (צעריבען)
- 3 לעפעלאָך זאַלץ
- $\frac{1}{4}$  לעפעלע פעפער
- 1 קאָפּע מאַנישעווימץ'ס מצה-קעיק-מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמייטאָס
- $\frac{1}{2}$  לימענע
- 3 לעפעל צוקער

## פּיין מצה בעקערס

	4 קאפעס מאַנישעווימ'ס מצה-מעהל
	1 קאפע פעטס
	2 קאפעס וואַסער
	10 אייער
	2 לעפעלאך זאלץ
<p>קאָכט אויף צוזאמען די פעטס און די וואַסער, גיט צו די מצה-מעהל און מישט אויס. לאָזט די מיקסטשור אָפּמיהלען און גיט צו די זאלץ און די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער. קנעט גוט אויס, באַשמירט דאָן די הענד מיט פעטס און מאַכט קניידלאַך אַרום 2 אינטשעס אין דער ברייט. מאַכט אַ לאַך מיט'ן פינגער אין דערמיטען, נאָכ-דעם ווי איהר האָט זיי אוועקגעלעגט אויף פאַ-יער אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ היי-סען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבֶע שטונ-דע. וויקעלט עס אין שטויב-צוקער.</p>	

	2 מאַנישעווימ'ס מצות
	2 אייער
	1 לעפעלע זאלץ
	1/2 לעפעלע פעפער
	זאָפּט פון אַ האַלבֶער לימענע
	1 פונט קענד־סעמאָן
	1 לעפעל פוטער
	1 קאָפע צעריבענע קארטאָפּעל
<p>סעמאָן סענדווימשעס</p> <p>צעברעכט די מצות און באַשפרענקעלט זיי מיט אַביסעל וואַסער, צעשלאָגט די אייער, גיט צו די מצה, זאלץ, פעפער, לימענע-זאָפּט, קארטאָפּעל און סעמאָן. (די סעמאָן דאַרף זיין אָהן די פעטס.) מישט אויס אלע צוזאמען און לענט אַרײַן אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פוטער, באַשמירט אויבען מיט אַ לעפעל פוטער און באַקט פאַר 45 מינוט אין אַ געוועהנליך אָנגע-הייצטען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. ווען קאלט, צעשניידט עס פאַר סענדווי-משעס. דיזער מאַכל קען געגעסען ווערען אַ טאָג שפעטער.</p>	

	2 קאפעס סעמאָן
	1 קאפע מאַנישעווימ'ס
	מצה-מעהל
	4 גוט-אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון אייער
	4 עס-לעפעל צעלאָזענע פוטער
	1/4 טעה-לעפעלע זאלץ
	1 טעה-לעפעלע סוזאַנינג
	1 טעה-לעפעלע צעהאַקטע פעטרישקע
	4 האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער
<p>סעמאָן-לאַבען (לאוף) נומער 1</p> <p>מישט אויס די שטאָפּען לויט דער אָרדנונג ווי עס ווערט דאָ אָנגעגעבען און פאַרעט זיי אין אַ טאָפּ אָנגעשמירט מיט פעטס פאַר אַ שטונדע. סערווירט הייס אָדער קאַלט. ווען איהר סער-ווירט הייס געברויכט פאַלגענדען סאָוס: 1 קאָ-פע מילך, 1 איי, 1 עס-לעפעל קאַרן-סטאַרטש, 2 עס-לעפעל פוטער, 1 טעה-לעפעלע קעמטשאַפּ, אַ פיערמעל טעה-לעפעלע זאלץ, און אכמעל טעה-לעפעלע שפּאַנישע פעפער. קאָכט עס איבער הייסע וואַסער ביז עס ווערט געדיכט, האַלטענ-דיג אין איין מישען בשעת דעם קאָכען.</p>	

## די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

### סעמאן-לאַבען (לאוף) נומער 2

מישט אויס די שטאָפּען צוזאמען, געברויכענדיג אויך סעמאן-זאָפּט, לעגט אַריין אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פעטס און באַקט 30 מינוט אין אַ לאַנגזאַמען אויווען. ווען פאַרטיג קעהרט אי-בער אויף אַ טעלער און סערווירט אַרומגעדינט-געלט מיט קריעמד אַרבעס און באַלעגט מיט פעט-רושקע.

- 1 פונטיגע קען סעמאן
- 2 אייער
- 1 טעה-לעפעלע זאָלץ
- 1/8 טעה-לעפעלע פעפער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל

### געבאָקטע סעמאן

מישט צוזאמען אלע שטאָפּען אַ חוץ דער פּו-טער און די צעריבענע קארטאָפּעל. צעלאָזט צוויי לעפעל פּוטער אין אַ פּוּדינג-פענדעל און לעגט אַוועק ביים דנאָ און ביי די זייטען די קארטאָ-פעל. לעגט זיי אויס איין אינטש דיק, לעגט אַוועק דערנאָך אין צענטער די אויסגעמישטע סעמאן, שמירט אָן דאָס אויבערשטע פּוּן די קארטאָפּעל מיט דער פאַרבליבענער פּוטער. באַקט פאַר אַ האַלבע שטונדע אין אַ געווענליך אָנגעהייצטען אויווען. אַ פּאָר מינוט איידער איר נעמט אַרויס פאַרגרעסערט די היץ אום צו מאַכען די קאַר-טאָפּעל ברוין.

- 1/2 פונט קענד סעמאן
- 2 אייער, לייכט אויפגע-שלאָגען
- 1 לעפעל מילך
- 1 לעפעל מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל
- 1 קלוינע, צעהאַקטע ציבעלע
- 1/2 לעפעלע זאָלץ
- 1/8 לעפעלע פעפער
- 3 לעפעל פּוטער
- 2 1/2 אַדער 3 קאָפּעס צעריבענע קארטאָפּעל

### סעמאן-קראָוקעטס

נעמט אַוועק די פּליסיגקייט פּוּן די סעמאן, צע-דייבט די סעמאן מיט אלע אויסגערעכענטע שפייז-אַרטיקלען, מאַכט קניידלאַך, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל און באַקט אין בעקעלאַך מיט אַ סך פעטס ביז זיי ווערען ברוין, אין אַ טעמפע-ראַטור פּוּן 375 גראַד.

- 1/2 קאָפּע צעריבענע מיווערען
- 1 קאָפּע צעריבענע קארטאָפּעל
- 1 צעהאַקטע ציבעלע
- 1 קאָפּע געקאָכטע רייז
- 1 פונט קענד-סעמאן
- 2 לעפעלאַך זאָלץ
- 2 אייער
- 1/4 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל

### מאַמוראַס

נעמט 1 מאַנישעוויטיץ'ס מצה פאַר יעדע פּערוואַן. טונקט איין די מצה אין קאָכיגע זאָלץ-וואַסער פאַר איין מינוט. לעגט אַריין די אויסגעוויקטע מצות אין אַ שיסעל, באַגיסט עס מיט אַ ביסעל אַליווען-אויף און צעריבענע קען. מאַכט דערפּוּן אַזוי פּיעל לעיערס, לויט דער צאָהל פּוּן פּערוואַנען וואָס איהר ווילט סערווירען. שניידט עס אין שטיקלאַך און סערווירט. געברויכט „האַשקעוואַל“ גריכישען קען.



## סינסינעמי, אַהייאָ, אַמעריקא

**פלויםען-פריטערס (פיינקוכען)**

וויינט די מצות אין קאלט וואסער פאר א פאָר מינוט בין זיי ווערען ווייך, און דאן דריקט אויס די וואסער, גיט צו צוקער, אויפגעשלאָגענע איי-ער, זאלץ און מעהל. נעמט אַביסעל פון טייג, און גלייכט עס אויס אויף דער דאלאָניע פון איי-ער האַנד, לענט אַריין א פלויס אין מיטען און דעקט צו מיט אן אַנדער לענגליך-רונדע שטיקעל טייג און פאַרקלעפט ביי די זייטען. וויקעלט עס אין מצה-מעהל און באַקט אין א סך פעטס אין א טעמפּעראַטור פון 375 גראַד ביז עס ווערט ברוין. באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

- 1/2 פונט פלוימען, געד-קאכטע מיט די קע-רענדלאך
- 4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1 קאָפּע צוקער
- 4 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1/2 לעפעלע זאלץ

**פלייש לאבען (מיט לאָף) נומער 2**

מישט אויס גוט די פלייש, מצה-מעהל, טאָמיי-טאָס, זאלץ, און גוט אויפגעשלאָגענע איי. מאַכט דערפון א לאבען, און באַניסט מיט דער איבערגעבליבענער קען טאָמייטאָס אָדער גיסט אַריין אין די זייטען גענוג וואסער צו פארהיטען פון צוגעברענט ווערען. צעשניידט די ציבעלע פון אויבען זעהר דין און באַשפּרענקעלט מיט פעטס. באַקט אין א טעמפּעראַטור פון 400 גראַד פאר איין שטונדע ביז א שטונדע און א האַלב.

- 1 פונט צעמאָהלענע רינד-פלייש
- 1 פונט צעמאָהלענע קאלב-פלייש
- 1 אָדער 2 אייער
- 1/2 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 ציבעלע
- 2 עס-לעפעל טאָמייטאָס
- 1 1/2 טעה-לעפעלאך זאלץ
- 1 עס-לעפעל פעטס

**געפּרעגעלטע פיש**

באַשפּרענקעלט די שטיקלאך פיש מיט זאלץ און פעפּער, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל, טונקט אין אין אן איי און דאָן טונקט אויך נאָך אַמאָל אין מצה-מעהל. באַקט אין א סך פעטס אין א טעמ-פּעראַטור ביז 350 גראַד, ביז עס ווערט ברוין.

- שטיקלאך פיש (לויט דער צאהל פון דער פאַ-מלויע)
- 1 איי צעשלאָגען מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- זאלץ און פעפּער

### מצה-צוויבעל

עס איז ניט פאַראַנען קיין בעסערע פאַרשפייז ווי ווען איהר נעמט אַ מאַנישעוויטץ מצה און רייבט אָן אויף א רויהע ציבעלע, לייכט באַשפּרענ-קעלט מיט זאלץ און אַריינגעלעגט אין אן אויווען אויף אַ פאָר מינוט צו טרוקענען. באַשמירט עס דערנאָך מיט פּוּטער און סערווירט עס הייסער-הייט. עס גיט צו א באזונדערען געשמאַק צום ברעקפּעסט אָדער אַלס צובייס צו טעה.

## די ב. מאנישעווימן קאמפאני

### געפילטע פעפערס

5 גרינע פעפערס	
1 פונט צעמאחהענע פלייש	
2 מצות	
2 אייער	
2 עס-לעפעל זאלץ	
1/2 מעה-לעפעלע פעפער	
2 עס-לעפעל מאנישע-ווימין'ס מצה-מעהל	
3 קאפעס קרויט	
2 פונט טאמייטאס	

צעשניידט די פעפערס אין א העלפט, שניידט אוועק דעם שטענגעל און וואשט אוועק די וויי-הע קערנדלאך, זייעט אָפּ די טאָמייטאָ-זאָפּט און האַלט עס באַזונדער צו באַקען אין דעם די פע-פערס. צעברעכט די מצות און מישט עס אויס מיט דעם פלייש, די אייער, די מעהל, די קרויט, די טאָמייטאָס און די געווירצען. פילט אָן דער-מיט די האַלבע פעפערס און באַקט זיי אין דער טאָמייטאָ-זאָפּט (אָרום אַ שטונדע און אַ האַלב), ביז זיי ווערען ברוין.

### פאין-עפעל אָדער עפעל פריטערס

2 אייער	
1/4 מעה-לעפעלע זאלץ	
1 עס-לעפעל צוקער	
1/4 קאפע וואסער	
1 מעה-לעפעלע בעיקינג-פּוידער	
1/2 קאפע מאנישעווימין'ס מצה-מעהל	
3 אָדער 4 שטיקלאך פאין-עפעל אָדער 2 זוייערע עפעל פון מיטלער מאָס	

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו זאלץ, צוקער און וואַסער. מישט צוזאַמען די מעהל און בייקינג-פּוידער און גיט צו די אייער-מיקסטשור. שניידט די פאין-עפעל סלייסעס אויף פיערטלאך אָדער די עפעל אויף אכטלאך. טונקט די עפעל אָדער פאין-עפעל אין די אויפגעשלאָגענע אייער, און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 אָדער 375 גראַד, ביז זיי ווערען ברוין.

### קניידלאך, נומער 1

1 1/4 קאפעס מאנישע-ווימין'ס מצה-מעהל	
1/2 לעפעל זאלץ	
1/4 קאפע משיקען-פעטס	
1/2 קאפע הייסע וואסער	
3 אייער	
1/2 לעפעלע ציבעלע-זאָפּט	

לעגט אריין די פעטס אין א שיסעל, גיט צו היי-סע וואסער און זאלץ, מישט גוט אויס, לאָזט אַ ביסעל אָפּהיילען, דאַן גיט צו די גוט-אויפגע-שלאָגענע אייער, ציבעלע-זאָפּט און מצה-מעהל. מישט גוט אויס און לאָזט עס שטעהן פאר איין שטונדע. דאַן קאָכט אויף איין און אַ האַלב קוואַרט וואַסער, צוגעבענדיג איין לעפעל זאלץ און איין גרויסע ציבעלע. און לאָזט עס זידען 5 מינוט. דאַן מאַכט פון די מצה-מעהל-מיקס-טשור קניידלאך. לעגט זיי אריין אין דער קא-כיגער וואסער און קאָכט עס פאר 20 מינוט. סערווירט עס מיט זופ.

## פ י י ן מ צ ה ב ע ק ע ר ם

### קניידלאך, נומער 2

שלאַגט אויף צוזאמען די אלע שפייז-מאטעריא-  
לען, און לאָזט שטעהן די מיקסטשור א האַלבע  
שטונדע, באַשמירט דאָן די הענד מיט פעטס  
און מאַכט קליינע קניידלאך. לענט זיי אריין  
אין קאָכיגע זופ אָדער זאָלץ-וואַסער, קאָכט אַרום  
20 מינוט.

- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס
- מצה-מעהל
- 2 לעפעלאַך זאָלץ
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע פעפער
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע שויקען-שמאַלץ
- 3 אייער
- $\frac{1}{4}$  קאָפּעס וואַסער

### קניידלאַך, נומער 3

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, געוויר-  
צען און צעלאָזענע פעטס, מישט אויס די קאָר-  
טאָפּעל מעהל מיט אַ האַלבע קאָפּע מצה-מעהל  
און גיט צו נאָך אַ האַלבע קאָפּע מעהל ביז די  
טייג ווערט שטייף גענוג צו מאַכען דערפון  
קניידלאַך, באַשמירענדיג דערביי די הענד מיט  
שמאַלץ. די קניידלאַך דאַרפען זיין אין דער  
מאָס פון אַ וועלשענע נוס. לענט אַריין אין גע-  
קאָכטע וואַסער וואָס איז געזאָלצען, אָדער אין  
זופ און קאָכט פאַר צוואַנציג מינוט. די קנייד-  
לאַך קענען אויך געגעסען ווערען אנשטאט קאר-  
טאָפּעל, ווען איהר סערווירט געבראָטענס. פון  
דער רעסעפי קומען אַרום 12 קניידלאַך.

- 2 אייער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע וואַסער
- $\frac{1}{4}$  מעהל-לעפעלע זאָלץ
- $\frac{1}{8}$  מעהל-לעפעלע פעפער
- 1 מעהל-לעפעלע פעטס
- 1 עס-לעפעל קארטאָפּעל-  
מעהל
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  
מצה-מעהל

### קניידלאַך, נומער 4

צערייבט די פעטס אין פאַרם פון אַ קריעם,  
קלאַפט אַריין אַן איי, גיט אַריין די געווירצען  
און אַ העלפט פון די מצה-מעהל. שלאַגט אַריין  
די אַנדערע איי, און גיט צו די איבעריגע מעהל.  
מאַכט קליינע קייליבלאך (קניידלאַך), לענט זיי  
אַריין אין די זופ און לאָזט עס קאָכען אַרום 10  
מינוט. פרובירט צוערשט איינע, און אויב עס  
צעפאלט זיך, גיט צו אַ ביסעל מעהר מעהל, גיט  
צו אַזוי וועניג ווי מעגליך, ווייל וואָס וועניגער  
מעהל איהר געברויכט אַלץ לייכטער קומען אַרום  
די קניידלאַך.

- 1 עס-לעפעל פעטס
- 2 אייער
- $\frac{1}{2}$  מעהל-לעפעלע זאָלץ
- $\frac{1}{4}$  מעהל-לעפעלע פעפער
- $\frac{1}{4}$  מעהל-לעפעלע אינגבער
- 2 מעהל-לעפעלע צעהאַק-  
מע פעטרושקע
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  
מצה-מעהל

די ב. מאנישעווימיץ קאמפאני

קניידלאך, נומער 5

שלאָגט אויף די אייער באזונדער, דאן מישט אַרײַן די ווייסלאך אין די געלעכלאך. גיט אַרײַן פעטס אין דעם מעהל, גיט צו מאַנדלען און סײַ זאָנינג, דאן לעגט דעם מיקסטשור אין די אייער. לאָזט אַרונטער לעפעלווייז אין אַ סך פעטס, גע- וואַרעמט צו אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד, און פּרעגעלט ביז עס ווערט לײכט ברוין. לאָזט אָפּ- טריקענען אויף ברוינעם פּאַפּיער, האַלט עס ווא- רעם אין אויווען און סערווירט מיט זױפּ.

- 3 אייער
- 1 עס-לעפעל שטיקען- פעטס
- 1/2 קאָפּע צעריבענע אָדער צעהאַקטע מאַנדלען
- 1/2 טעה-לעפעלע צוקער
- 1/8 טעה-לעפעלע נאַטמעג
- 1/8 טעה-לעפעלע זאַלץ
- 1/4 קאָפּע מאַנישעווימיץ'ס מצה-מעהל

קניידלאך, נומער 6

שלאָגט אויף די אייער באזונדערס, גיט צו צו די געלעכלאך די אנדערע שטאָפּען, אַרײַנוויק- לענדיג די ווייסליכע צולעצט, מאכט פון דעם קליינע קייליכלאך און קאָכט עס 20 מינוט אין דער זױפּ. איהר קענט האָבען פון דער רעסיפּי 4 קניידלאך יעדע גרויס ווי אַ וועלשענע נוס. זיי ווערען גרעסער ווערענד דעם קאָכען.

- 3 1/2 לעפעל מאַנישע- ווימיץ'ס מצה-מעהל
- 1/8 לעפעלע אינגבער
- 1/4 לעפעלע צימרינג
- 1 לעפעלע צעמאָהלענע מאַנדלען
- 1/8 לעפעלע פעפּער
- 1/4 לעפעלע זאַלץ
- 1/2 לעפעל שטיקען פעטס
- אָדער טריפענדע בראַ- טען-פעטס וואָס איז געלוימערט
- 1 איי

קניידלאך, נומער 7

שלאָגט אויף די שטיקען-פעטס ביז עס ווערט ווייס, מישט עס אויס מיט די אייער, גיט צו וואַסער, מצה-מעהל און קאַרטאָפּעל, און מישט אויס צוזאַמען, באַווירצט מיט פעטרישקע, אינג- בער, זאַלץ און פעפּער, מאכט דאן קליינע קנייד- לאַך, און וואַרפט זיי אַרײַן אין קאָכיגע וואַסער, קאָכט זיי אַרום 15 מינוט.

- 1 1/8 קאָפּעס מאַנישע- ווימיץ'ס מצה-מעהל
- 1 לעפעל שטיקען-שמואַלץ
- 1 קאָפּע לעבליכע וואַסער
- 2 אייער
- 1/2 קאָפּע צעריבענע קאַרטאָפּעל
- 2 1/2 לעפעלאַך זאַלץ
- 1 לעפעל צעהאַקטע פעטרישקע
- 1/4 לעפעלע אינגבער
- 1/4 לעפעלע פעפּער

קעז קניידלאך, נומער 1

מישט אויס אלע צוזאַמען. קאמטשעט אויס דער- פון קליינע קניידלאך און מאכט זיי אַביסעל פלאַך. קאָכט זיי אין זירענדיגע זאַלץ-וואַסער פאַר 10 מינוט. זייט זיי אָפּ און סערווירט מיט פוטער.

- 1/2 פונט קאטעדוש קעז
- 3 אייער
- 3/4 קאָפּעס מאַנישע- ווימיץ'ס מצה-מעהל
- 3/4 טעה-לעפעלאַך זאַלץ
- 1/8 טעה-לעפעלע פעפּער

## סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

עס-לעפעל צעלאָוען פּומער	3
עס-לעפעל מילך	3
אייער	3
מעה-לעפעלע זאלץ	1
קאָפּע מאַנישעוויטצ'ס מצה-מעהל	1
קאָפּע קאטעדזש-קעז	1
מעה-לעפעלע צוקער	1/2

קעז קניידלאך, נומער 2

שלאָנט אויף די אייער, גיט צו פוטער, מילך, און אַ האַלב טעה-לעפעלע זאלץ. גיט צו מצה-מעהל ביסלעכווייז, מישט גוט אויס, און לאָזט שטעהן צעהן מינוט. מישט די קעז מיט צוקער און די איבערגעבליבענע זאלץ. מאַכט פון אַ ביסעל טייג אַ קניידעל, מאַכט אַן איינשניט אין מיטען, און לעגט אריין אַן עס-לעפעל קעז, דאַן פאַרדעקט די קעז מיט טייג אזוי אַז די קעז זאָל גיט אַרויס-פאַלען. לעגט די קניידלעך אין זידענדיגע זאלץ-וואַסער און קאָכט 15 מינוט. סערווירט אַ ביסעל אָנגעוואַרימט, מיט זויערע קריעם פון אויבען. דער רעסיפי מאַכט 10-12 קניידלאַך.

### "סופ נאָטס"

לעגט אריין די מצה-מעהל אין אַ שיסעל, קאָכט אויף די פעטס און וואַסער און גיט צו צו דער מעהל, מישענדיג גוט די גאַנצע צייט מיט אַ גאַפעל, אַז עס זאָל גיט בלייבען קיין טרוקענע מעהל. גיט צו זאלץ און פעפער און שלאָנט אַריין די אייער אין דער מיקסטשור, דאַן קנעט גוט דורך, באַשמירט די הענד מיט פעטס און מאַכט פון טייג קליינע קניידלאַך אַרום דריי-אַכטעל אינטש אין דער ברויט. לעגט עס אויף אַ גוט-אָנגעשמירטע פאַפיער און באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

3 קאָפּעס מאַנישעוויטצ'ס מצה-מעהל	3
1/2 קאָפּע פעטס	1/2
1 קאָפּע וואַסער	1
8 אָדער 9 אייער	8
2 לעפעלאַך זאלץ	2
1/2 לעפעלע פעפער	1/2

### טונא פיש פּודינג

צערייכט די פיש גוט מיט אַ, פּאָטיטאָ מעשער. צעלאָזט די פוטער אין מילך. גיט צו מעהל-גע-ווירצען און פיש. גיט צו די גוט אויפגעשלאָגענע אייער. לעגט אין אַ קאָטעניער באַשמירט מיט פוטער און פאַרעט פאַר אַ שטונדע. קעהרט אי-בער אויף אַ טעלער און גיסט אַרום דעם פּודינג אַ סאָוס געמאַכט פון די פּאָלגענדע שטאַפּען: 1 עס-לעפעל פוטער, 1 און אַ האַלב עס-לעפעל מעהל, 1 קאָפּע מילך, טונא פיש זאפט, אַ האַלבע טעה-לעפעלע זאלץ, און אַכטעל טעה-לעפעלע שפּאַנישע פעפער.

1 קען טונא פיש	1
עס-לעפעל פוטער	1
2/3 קאָפּעס מאַנישע-ווויטצ'ס מצה-מעהל	2/3
1 קאָפּע הייסע מילך	1
1/2 מעהל-לעפעלע זאלץ	1/2
1/8 מעהל-לעפעלע פעפער	1/8
2 אייער	2

די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

מצה-דאָמפלינגס

וויקט די מצות אין קאלטע וואסער, דאן לאָזט די וואסער אָפרינען. שלאָנט אויף די אייער, דאָן גיט צו פעטס, זאלץ און די געוויקטע מצות. גיט צו די מצה-מעהל און פעטרישקע, מישט גוט אויס, דעקט עס צו, און שטעלט אין אייז-באקס פאר פיער ביז פינף שטונדען איידער איהר מאכט דערפון קניידלאך. ווען איהר זיינט גרייט עס צו געברויכען, מאכט דערפון קניידלאך און לעגט זיי אריין אין קאָכיגער זוף, דעקט עס צו און לאָזט עס קאָכען א האלבע שטונדע.

- 8 מאנישעוויטיץ'ס מצות
- 1 קאפע מאנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל
- 4 אייער
- 2 לעפעל פעטס
- 1/2 לעפעל זאלץ
- 1 לעפעל צעהאקטע פעטרישקע

מצה-קניידלאך, נומער 1

וויקט די מצות אין קאלטע וואסער און דריקט אויס די וואסער, גיט צו די געוויירצען און א האלבע ציבעלע צעהאקט און צוגעברוינט, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, און גענוג מעהל צו קענען מאכען פון דעם קניידלאך. קאָכט די קניידלאך א 20 מינוט אין זאלץ-וואסער (אין לעפעלע זאלץ צו א קוואַרט וואסער). סערווירט די מצה-קניידלאך אנשטאט פאָטייטאָס און מאַכט זיי באַטעמ'ט מיט די איבערגעבליבענע ציבעלע. די ציבעלע דאַרף זיין צעהאקט און צוגעברוינט אין טשיקען-פעטס. די מצה-קנייד-לאך קומען ארויס לייכטער ווען איהר האלט זיי א שטונדע פריהער אין אייז-באקס און דערנאָך קאָכט איהר זיי.

- 4 מאנישעוויטיץ'ס מצות
- 1 1/2 ציבעלעס (פון מי-מעלען גרויס)
- 3 לעפעל טשיקען-פעטס
- 4 אייער
- 2 לעפעלאך פעטרישקע
- 1/4 לעפעלע פעפער
- 2 לעפעלאך זאלץ
- 4 לעפעלאך צוקער
- 1/8 אָדער 1/2 קאפע מאַני-שעוויטיץ'ס מצה-מעהל

מצה-קניידלאך, נומער 2

וויקט די מצות אין וואסער ביז זיי ווערען ווייד, דריקט אויס גוט די וואסער, באקט עס אין טשי-קען פעטס, צולעגענדיג ציבעלעס, געוויירצען, מצה-מעהל, ווערענדר עס איז נאָך הייס. לעגט עס ארויס אין אַ שיסעל, און ווען עס ווערט אָפגעקיהלט גיט צו פיער אייער, אריינשלאָגענע-דיג זיי איינציגנווייס, מאכט קניידלאך, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל און טשיקען-פעטס און קאָכט עס פאר צוואנציג מינוט אין זוף אָדער זאלץ-וואסער.

- 2 מאנישעוויטיץ'ס מצות
- 2 לעפעל טשיקען שמאלץ
- 1 לעפעל צעהאקטע ציבעלע
- 1/4 לעפעלע פעפער
- 1/2 לעפעלע אינגבער
- 1 1/2 לעפעלאך זאלץ
- 1 לעפעל צעריבענע פעטרישקע
- 1 קאפע מאנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל
- 4 אייער

## פּיין מצה בעקערס

### מצה-קניידלאך, נומער 3

וויקט די מצות אין קאָכיגע וואסער פאר איין מינוט, דריקט אויס די וואסער און רייבט דורך אַ זיפּ, פּרעגעלט דריי ציבעלעס אין משיקען-פעטס ביז זיי ווערען ברוין, דאן גיט צו די מצות און פּרעגעלט זיי ביז זיי ווערען טרוקען, לעגט עס איבער אין א שיסעל, גיט צו די געווירצען און די געלעבלאך פון די אייער, מישט עס אלעס צוזאמען פאר א פאָר מינוט און דאן גיט צו די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע, מאכט קליי-נע קניידלאך, קייקלענדיג זיי אין א ביסעל מצה-מעהל, לעגט זיי אריין אין קאָכיגע זאלץ-וואסער (איין לעפעלע זאלץ צו א קוואַרט וואסער) פאר 15 מינוט. זייעט זיי אָפּ און גיסט ארויף די פעט אין וועלכע די אנדרע צעשניטענע ציבעלעס האָבען זיך געברוינט.

- 6 מאנישעווייט'ס מצות
- 3 אויער
- 2 לעפעל משיקען-פעטס
- 1 לעפעל צעהאָקשע
- פעטרישקע
- 5 ציבעלעס פון געווענע-ליכער גרויס
- 2 לעפעלאך זאלץ
- $\frac{1}{4}$  לעפעלע פעפער
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע אינגבער
- $\frac{1}{8}$  קאָפּע פעטס

### לעבער-קניידלאך

באָקט די לעבער, און ווען זי ווערט אָפּגעקיהלט צערייבט עס צוזאמען מיט דער געפרעגעלטער ציבעלע, באגיסט די מצה-מעהל מיט דער גע-קאָכטער וואסער, לאָזט אָפּקיהלען, דאן מישט אויס גוט די איבעריגע שטאָפען, און מאכט דער-פון קניידלאך, די גרויס פון א וועלשענע ניס. לעגט זיי אריין אין זידענדיגער זופ אָדער אין זאלץ-וואסער אין לאָזט זיי קאָכען פאר 20 מי-נוט. פון דעם רעסיפי קריגט איהר 2 דאָזען קניידלאך.

- 1% קאָפּעס מאנישער-ווייט'ס מצה-מעהל
- $\frac{1}{2}$  קאָפּעס זידענדיגע וואסער
- $\frac{1}{2}$  פונט לעבער
- 3 אויער
- 1 געפרעגעלטע ציבעלע
- 4 עס-לעפעל פעטס
- 1 טעה-לעפעלע זאלץ
- $\frac{1}{4}$  טעה-לעפעלע פעפער

### מאָרן-דאָמפלינגס

שלאָגט אויף דעם מאָרן ווי א קריעם, גיט צו זאלץ, נאָטמעג און פעטרישקע, שלאָגט אריין די געלעבלאך פון די אייער ביסלעכווייס, און גיט צו די מצה-מעהל. געברויכט בלויז אויף אַזוי פיעל מצה-מעהל אויף וויפיעל עס איז נויטיג צו קענען מאכען קליינע קיייליכלאך פון דער מיקס-טשור (נעמט אַרום 1 עס-לעפעל). גיט צו די דאָמפלינגס צו דער קאָכענדיגער זופ און קאָכט זיי פאר 15 מינוט. פון דער רעסיפי וועט איהר האָבען אַרום 9 אָדער 10 דאָמפלינגס.

- 1 לעפעל מאנישעווייט'ס מצה-מעהל
- $\frac{3}{4}$  לעפעלאך נאָטמעג
- 1 לעפעל פעטרישקע
- 3 לעפעל מאָרן
- 3 געלעבלאך פון אייער

## די ב. מאנישעווימין קאמפאני

### „פלאפי“ קניידלאך

שלאַנט אויף די ווייסליכע פון אייער ביז האַרט, דאָן שלאַנט אַרײַן די נעלעכלאַך. גיט אַרײַן די מצה-מעהל און זאַליץ. לאָזט שטעהן 5 מינוט. דאָן מאַכט קניידלאַך מיט אַ לעפעל און לענט אַרײַן אין קאַכיגע זופ אָדער זאַליץ-וואַסער. פאַרדעקט און קאַכט 45 מינוט. די רעסיפי מאַכט 12 גרויסע קניידלאַך.

3 אייער  
 $\frac{3}{4}$  קאַפעס מאַנישע-  
 ווימין'ס מצה-מעהל  
 $\frac{1}{2}$  מצה-לעפעלע זאַליץ

### מאנדלעך

שלאַנט אויף די אייער, גיט צו מעהל, קארטאָ-פעל מעהל, און זאַליץ. קנעט אויס, און קאַטשעט אויס אַ פיערטעל אינמיטש דיק, און צעשניידט אויף אַ פיערטעל אינמיטש סקווערס. פּרענגעלט אין אַ סך פעטס אָנגעוואַרימט צו 375 גראַד ביז עס ווערט ברוין, און סערווירט מיט זופ.

3 אייער  
 $\frac{3}{4}$  קאַפעס מאַנישע-  
 ווימין'ס קעיק-מעהל  
 $\frac{1}{8}$  מצה-לעפעלע זאַליץ  
 $\frac{1}{2}$  מצה-לעפעלע קארטאָ-  
 פעהל-מעהל

### פאַטימאַ קניידלאַך

שלאַנט אויף צוזאמען אלע שטאַפּען און לאָזט שטעהן אין שטונדע. באַשמירט די הענד מיט פעטס און מאַכט די קניידלאַך פון דעם מיקס-טשור. לענט זיי אַרײַן אין אַ קאַכיגע זופ אָדער זאַליץ-וואַסער און קאַכט אַרום אין שטונדע. די רעסיפי מאַכט 24 קניידלאַך די גרויס פון אַ וועל-שענע ניס.

1 קאַפע צעריבענע רויגע  
 פאַטימאַס  
 $\frac{1}{2}$  קאַפעס מאַנישע-  
 ווימין'ס מצה-מעהל  
 $\frac{1}{4}$  קאַפע טשיקען פעטס  
 3 אייער  
 $\frac{1}{4}$  מצה-לעפעלע פעפּער  
 $\frac{3}{4}$  מצה-לעפעלע זאַליץ  
 $\frac{1}{2}$  קאַפע וואַסער

### וועדזשעטייבעל קניידלאַך

נעמט אַרום די גרינצייג פון דער זופ און צע-רייבט גוט. גיט צו די אַנדערע שטאַפּען, מישט גוט אויס, און מאַכט דערפון קניידלאַך אזוי גרויס ווי אַ וועלשענע ניס. לענט צוריק אַרײַן די קניידלאַך אין זידענדיגער זופ, דעקט צו און קאַכט לאַנגזאַם פאַר אַ שטונדע. פון דער רע-סעפי מאַכט איהר אַרום 10 קניידלאַך.

1 קאַפע גרינצייג (ווע-  
 דזשעטייבעל) אַרום-  
 גענומען פון זופ  
 $\frac{1}{2}$  קאַפע מאַנישעווימין'ס  
 מצה-מעהל  
 2 אייער  
 2 עס-לעפעל טשיקען-  
 פעטס  
 $\frac{1}{2}$  מצה-לעפעלע זאַליץ  
 $\frac{1}{8}$  מצה-לעפעלע פעפּער



## סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

### לאַקשען, נומער 1

צו 1 איי צוגעבען א ביסעלע זאלץ און 3 עס-  
לעפעל וואסער. צעשלאַגט דאָס לייכט און צע-  
מישט מיט א האַלבען עס-לעפעל קעיק-מעהל.  
וואַרעמט אָן אַ ביסעל שמאַלץ אָדער בוימעל  
אין אַ פּרייאַינג פען (אַ פענדעל), דאָן באַגיסט  
דערמיט די דעק פון דער פען און ברוינט איין  
זייט. דערנאָך קערט איבער אויף דער צווייטער  
זייט. ווען בירע זייטען זיינען צוגעברוינט, לעגט  
דאָס אויף אַ פּלאַכען פּלאַץ אָפּצוקיהלען. דער-  
נאָך שניידט דערפון לאַקשען אַן אַכטעל אינטש  
ברייט און טוט זיי אַריין אין זידענדיגע זופּ ווען  
אלעס איז גרייט צום עסען.

1/2 עס-לעפעל מאַנישע-  
וויטץ'ס קעיק-מעהל  
3 עס-לעפעל וואַסער  
1 איי  
זאלץ

### לאַקשען, נומער 2

מישט אויס צוואַמען די אויבענדערמאָנטע שטאָ-  
פען און קנעט זיי גוט אויס, און אַזוי דין ווי  
מעגליך, און לעגט אַוועק אויף אַ פּאַר שטונדען  
אויסצוטריקענען. דאָן שניידט זיי אויס אויף  
שטיקלאַך, לויט ווי אייך געפעלט, טריקענט עס  
אויס און אויב נויטווענדיג קאָכט די לאַקשען  
פאַר 20 מינוטען אין זאלץ-וואַסער איידער איהר  
לעגט זיי אַריין אין דער זופּ. איהר קענט אויך  
סערווירען די לאַקשען אנשטאָט אַ גרינצייג.

1/2 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  
קעיק-מעהל  
1 קאָפּע קארטאָפּעל-מעהל  
5 אייער

### לאַקשען, נומער 3

שלאַגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, זאלץ,  
קנעט אַריין די קעיק-מעהל, קנעט עס אויס אַזוי  
דין ווי מעגליך אויף אַ לאַקשען-ברעט וואָס איז  
באָדעקט מיט מעהל און לאָזט עס שטעהן פאַר  
אַ האַלבע שטונדע אָפּצוטריקענען אביסעל. ווי-  
קעלט דערנאָך די טייג ווי אַ דזשעלי ראָל און  
צעשניידט עס אויף דינע שטיקלאַך אין וועלכער  
מאָס איהר ווילט. לאָזט עס אָפּטרוקענען און  
איידער איהר סערווירט, קאָכט עס פאַר 20 מי-  
נוט אין זאלץ-וואַסער.

2 אייער  
1 עס-לעפעל וואַסער  
1 טעה-לעפעלע זאלץ  
3/8 קאָפּעס מאַנישע-  
וויטץ'ס קעיק-מעהל

## די ב. מאנישעוויטיגן קאמפאני

### מצה-מעהל אַמלעט

3 אייער  
 $\frac{1}{4}$  קאפעס וואסער  
 $\frac{1}{2}$  קאפע מאנישעוויטיג'ס  
 מצה-מעהל  
 $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאלץ  
 2 לעפעל פוטער אָדער  
 אַנדערע פעטס

שלאַגט אויף די אייער, ביז זיי זיינען זעהר לייכט און שויםעדיג, גיט צו וואסער, זאלץ און מצה-מעהל, מיט גוט אויס. צעלאָזט די פון-טער אין א גרויסען בעקעלע, און גיסט אַריין אין בעקעלע די מיקסטשור, לאָזט עס קאַכען ביז דער אונטערשטער טייל ווערט ברוין, דאָן קערט עס איבער און ברוינט צו די אַנדערע זייט. אויב איהר ווילט קענט איהר עס קאַכען אַלס באַזונדערע אמלעטס. סערווירט מיט איינגעמאַכטס, האָני, סירופ אָדער צוקער און צימרינג.

### מצה אַמלעט

1 מאנישעוויטיג'ס מצה  
 1 איי  
 $\frac{1}{6}$  טעה-לעפעלע זאלץ  
 א זעכצעהנטעל טעה-  
 לעפעלע פעפער  
 1 עס-לעפעל פוטער

צעברעכט די מצה אויף שטיקלעך איין אינטש סקווער, באניסט מיט הייסע וואסער, און לאָזט באלד די וואסער אָפרינען. שלאַגט אויף דאָס איי גוט, גיט צו די צוואוירצונגען און מצה. דער-ווארימט די פוטער אין א פענדעל, גיסט אַריין דעם אַמלעט און פּרעגעלט ביז עס איז ברוין אויף ביידע זייטען. סערווירט הייס.

### בעאַלאם

$\frac{1}{4}$  קאפעס מאנישע-  
 וויטיג'ס מצה-מעהל  
 6 אייער

שלאַגט אויף די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו אַזוי פיעל מצה-מעהל אז דער מיקסטשור זאָל זיך האלטען. ווארפט אַריין פון שפיץ-לעפעל אין אַ סך פעטס אָנגעווארעמט צו א טעמפערא-טור פון 375 גראַד. ווען עס ווערט לייכט ברוין, נעמט עס אַרויס און טריקענט עס אָפ אויף ברוי-נע פאַפיער. סערווירט עס קאַלט מיט אַ סירופ וואָס ווערט געמאַכט ווי פּאָלגט: קאָכט צוזא-מען פאר פינף מינוט איין קאָפע צוקער, איין קאָפע וואסער און אַ האַלב לעפעלע צימרינג.

### געבאַקטע אייער

צעלאָזט אן עס-לעפעל פוטער אין א מעטאלענער כלי, שלאַגט אַריין אַן איי, באַווירצט לויט אייער געשמאַק, און באַדעקט מיט לעיערס מאַני-שעוויטיג'ס מצה-מעהל און צעריבענעם קעז ביז די כלי איז פול. באַ-שפרענקעלט מיט א ביסעל פאַפריקע און באַקט אין אַ מעסינג-געהייצטען אויווען ארום 15 מינוט ביז דאָס איי איז פאַרטינג.

## פּיין מצה בעקערס

**מצות איינגעטונקען אין אייער**      מאַנישעווייטן'ס מצות 3  
 2 אייער  
 6 לעפעל צוקער  
 2 לעפעלאך צימרינג  
 4 לעפעלאך צעריבענע  
 לימענע-שאַלעכץ

ווייקט די מצות אין מילך אָדער וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, צעשניידט זיי אין פיערטלאך אָדער אַכטלאך. טונקט איין אין די אויפגעשלאָגענע אייער און פּרעגעלט אין פּוטער ביז עס ווערט ברוין. מישט אויס צוזאמען די צוקער און צימ-רינג און באשפרענקעלט מיט דעם די הייסע מצות. באשפרענקעלט פון אויבען מיט צערי-בענע לימענע-שאַלעכץ און סערווירט.

**מצות און אייער**      מאַנישעווייטן'ס מצות 1  
 2 לעפעל פּוטער  
 3 אייער  
 ¼ לעפעלע זאָלץ  
 8 זעכצעהנטעל לעפעלע  
 פעפער

ווייקט די מצה אין וואַסער ביז זי ווערט ווייך, דריקט אויס די וואַסער, שטעלט אַוועק דאָס בע-קעלע אויף דעם פּייער און צעלאָזט די פּוטער. פּרעגעלט די מצה, און ווען פאַרטיג גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און סקרעמבעלט, גיט צו זאָלץ און פעפער. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען א דריטעל קאַפע מילך צו די אייער.

**סקרעמבעלד מצות**      מאַנישעווייטן'ס מצות 6  
 2 לעפעלאך זאָלץ  
 4 לעפעל צוקער  
 1½ לעפעלאך צימרינג  
 4 אייער

ווייקט די מצות אין וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, שלאָגט אויף די אייער און גיט זיי צו די מצות, גיט צו זאָלץ, צוקער, צימרינג און באַקט.

**מצה מיט צושלאָגענע אייער**      מאַנישעווייטן'ס מצות 6  
 3 אייער  
 4 עס-לעפעל גענזען-שמאַלץ

(סקרעמבעלד עגס)

צעברעכט 6 מצות אויף קליינע שטיקלאך און לעגט זיי אריין אין א זייער (סיוו), גיסט ארויף זידיגע וואַסער, זייט שנעל איבער, אַזוי אז די מצות זאָלען זיין פייכט און גיט צו-דורכגע-ווייקט. צעשלאָגט גוט 3 אייער, ווארעמט אָן 4 עס-לעפעל גענזענע שמאַלץ אָדער אַן אנדער פעטס אין א פאַן און גיסט אריין אהין די צע-שלאָגענע אייער מיט מצה. איצט מישט דאָס גוט אויס מיט א לעפעל און ווען איהר מישט, גיט צו 4 עס-לעפעל צוקער. קאַכט דאָס לאַנג-זאַם ביז די אייער זיינען פאַרטיג. דערלאנגט דאָס הייסערהייט. איהר קענט דאָס מאַכען אָהן צוקער אויב איהר ווילט.

## די ב. מאנישעווימיץ קאמפאני

### מצה פענקעיקס, נומער 1

שלאַגט אויף די געלעבעל פון איי, גיט צו צו-קער, זאלץ, מילך, מעהל, און וויקעלט אין דער גוט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון דעם איי, באַגיסט די מצה מיט וואַסער, דאַן לעגט אַרײַן אין אויווען פאַר אַ מינוט. צעשניידט די מצה אויף פיערטלאך, כדי איהר זאָלט קענען לייכטער אָנגעהן מיט דעם, באַשמירט איין זייט פון דער מצה מיט די צונויפגעמישטע שטאַפען און באַקט עס מיט דער אָנגעשמירטער זייט אַרונטער אין הייסע פּוטער, ביז עס ווערט ברוין. דאַן באַ-שמירט דעם אויבערשטען טייל, קערט איבער און לאַזט עס ווערען ברוין. סערווירט עס הייס, און באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער.

2 מאנישעווימיץ'ס מצות  
2 לעפעל פוטער  
1 איי  
1 לעפעל צוקער  
1/2 לעפעלע זאלץ  
1 קאפע מילך  
1/2 קאפע מצה-מעהל

### מצה פענקעיקס, נומער 2

צעברעכט יעדער מצה אויף פיער טייל. וויקט זיי, און לעגט זיי אריבער דעם דאמפּ פון א פענדעל אָדער דעם מויל פון א טשאַיניק, ביז זיי ווערען ווייך. מאכט א מיקסטשור פון אייער אינגרידיענס און באַשמירט מיט דעם איין זייט פון די מצות, לעגט זיי אַרײַן מיט דער אָנגע-שמירטער זייט אַרונטער אין אַ הייסען, גוט-אָנגע-געשמירטען פענדעל און באַקט עס ביז עס ווערט ברוין. איהר קענט אויך מאכען לאַטקעס פון דער אייער-מיקסטשור, אַרײַנגיסענדיג עס לע-פעלווייס אין א סך פעטס.

2 מאנישעווימיץ'ס מצות  
2 אייער  
1/2 קאפע וואַסער  
1 לעפעלע זאלץ  
1/4 לעפעלע פעפער  
3/8 קאפעס מאַנישע-ווימיץ'ס מצה-מעהל

### מצה פענקעיקס, נומער 3

וויקט די מצות גוט און דריקט אויס די וואַסער ביז טרוקען, גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכ-לאַך פון די אייער, זאלץ און צוקער, שלאַגט גוט אויף די ווייסליכע פון די אייער, לעגט עס אַרײַן. לאַזט אַרונטער לעפעלווייס אויף אַ הייסע, גוט-באַפעטע בעקעלע און באַקט ביז עס ווערט ברוין. דיזע רעסעפי וועט אייך געבען פון זעקס ביז אַכט לאַטקעס.

1 1/2 מאנישעווימיץ'ס מצות  
2 אייער  
1/4 טעה-לעפעלע זאלץ  
1 טעה-לעפעלע צוקער

## סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

6 מאנישעוויטיג'ס מצות	קווין און פענקעיקס
8 אייער	ווייקט די מצות אין וואסער, און ווען זיי זיינען
$\frac{1}{2}$ קאפע צוקער	ווייך, דריקט ארויס די וואסער, גיט צו די אויפ-
1 טעה-לעפעלע צימערין	געשלאגענע אייער, צוקער, צימערין, פוטער,
$\frac{1}{2}$ קאפע צעלאזענע פוטער	לעמאן עקסטראקט און שלאגט גוט אויף. גיט
$\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע לעמאן-עקסטראקט	צו די מצה-מעהל און מישט גוט אויס, דאן לאזט
1 קאפע מאנישעוויטיג'ס מצה-מעהל	עם ארונטער לעפעלווייס אויף א היים מיט פו-
	טער אָנגעשמירטע גרידל (בראָטפאן) און בראָט
	ביו עם ווערט ברוין. באשפרענקעלט מיט צוקער
	און סערווירט הייס. די רעסיפי מאכט 16 פענ-
	קעיקס.

### מצה-מעהל לאַקשען

2 אייער	שלאַגט אויף די אייער אַ ביסעל, גיט צו זאַלץ,
$\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע זאַלץ	מעהל און קארטאָפּעל מעהל. דערוואַרימט אַ
2 עס-לעפעל מאַנישער וויטיג'ס מצה-מעהל	טעה-לעפעלע פעטס אין אַ בראָט-פאַן, גיסט
2 עס-לעפעל קארטאָפּעל-מעהל	אַריין די אייער מיסקטשור, קאָכט ביז עם ווערט
	ברוין אויף איין זייט, דאן קעהרט איבער און
	ברוינט די אנדערע זייט. קעהרט איבער אויף
	אַ ברעטעל, לאָזט אָפּקיהלען, און צעשניידט אויף
	שטיקלעך אַ זעכצענטעל אינטש די ברייט. אזוי
	ווי דער קוכען איז דיק, וועלען די לאַקשען זיין
	ברייט. לעגט אריין אין דער זופ איידער איהר
	סערווירט.

### מצה אייערקוכען

$\frac{1}{4}$ קאפע מאנישעוויטיג'ס מצה-מעהל	גיסט אריין א האלבע קאפע וואסער אין א פיער-
$\frac{1}{2}$ קאפע וואסער	טעל קאפע מצה-מעהל. טוט אריין אַ האלבע
1 לעפעלע זאַלץ	טעה-לעפעלע זאַלץ און צעשלאַגט זעהר גוט 4
4 אייער	געלעכלאך פון אייער. גיסט דאָס אריין אין דעם
	מעהל און לאָזט דאָס שטעהן פאר 5 מינוטען.
	צעשלאַגט גוט די ווייסלאך פון די אייער און
	טוט זיי אריין פאָרויכטיג אין דעם אייער-טייג.
	נעמט לעפעלווייס פון דעם אייער-טייג, מאַכט
	דערפון קוכענס (קעיקס) און לעגט זיי אריין אין
	אַ היים איינגעשמירט פענדעל. מאַכט דאָס ברוין
	פון ביידע זייטען. דערלאַנגט זיי מיט צוקער,
	איינגעמאכט (דזשעלי) אָדער קאָנזערווירטע
	פרוכטען (פרעזוררוס).

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

פאמפקין פענקעיקס

מישט אויס די שטאפען לויט דער אָרדנונג ווי זיי ווערען אָנגעגעבען. פּרענעלט עס אין הייסע פעטס. סערווירט מיט סירופ אָדער באַשפרענ-קעלט מיט צוקער און צימערינג. אַ סך האָבען דאָס ליעב צו סערווירען מיט זויערע סמעטענע.

- 2 קאָפּעס געקאכטע פאָמפּקין
- 1/2 קאָפּע פּליסיגקייט פּון פאָמפּקין
- 3/4 קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- 1/2 לעפעלע זאַלץ
- 3 אייער
- 1/2 לעפעלע מוסקאטניס

געשמאקע פארפעל פענקעיקס

גיטט ארויף די וואסער אויף די פארפעל. גיט צו גוט אויפגעשלאָגענע אייער און די זאַלץ. מישט גוט אויס און פּרענעלט אין הייסע פעטס ביז עס ווערט גאָלדען ברוין. באַשפרענקעלט מיט צוקער און סערווירט מיט סירופ. איהר קריגט פון דער רעסיפי 20 פענקעיקס.

- 4 קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מצה-פארפעל
- 4 אייער
- 2 קאָפּעס וואסער
- 1 1/2 לעפעלאך זאַלץ

וואפעלס

זיפט צוזאמען די קעיק-מעהל, זאַלץ און בייקינג פוידער. שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אוי-ער, גיט צו מילך, דאן גיט צו דיזע מיקסטשור צו די טרוקענע שטאפען ביסלעכווייס, און שלאָגט אויף גוט. גיט צו די צעלאָזענע פוטער און צולעצט מישט אַריין הארט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באַקט אויף אַ הייסען וואפעל-אייזען ביז עס ווערט גוט ברוין.

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 1/2 טעהדלעפעלע זאַלץ
- 3 טעהדלעפעלאך בייקינג-פוידער
- 3 אייער
- 2 קאָפּעס מילך
- 4 עסדלעפעל צעלאָזענע פוטער

קעז-לאמקעס, נומער 1

מישט אויס צוזאמען די ביידע סאָרטען קעז און גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער. מישט אויס לאַנגזאם צוזאמען די מצה-מעהל און סיואַנינג. צעלאָזט צוויי לעפעל פוטער אין אַ פענדעל און גיט אַריין לעפעלווייס די אויפגעמישטע קעז אין דער הייסער פוטער. פּרענעלט ביז עס ווערט לייכט-ברוין אויף ביידע זייטען און עסט עס הייסערהייט. איהר קענט עס באַשפרענקלען מיט פוידער-צוקער, אויב איהר ווילט.

- 1/2 פונט קרועס-משיז
- 1/2 פונט פאָרם אָדער געפרעסטע קעז
- 8 אייער
- 1 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 1/2 לעפעלעך זאַלץ
- 1/4 לעפעלע פּעפּער
- 1 לעפעל צוקער (אויב מען וויל)

## פּיין מצה בעקערס

### קעז-לאמקעס, נומער 2

שלאַנט אויף די אייער, גיט צו דאן אלע שטאָפּען אויסער די מצות אָדער פאַרפּעל און מישט גוט אויס. באַנעצט די מצות אָדער פאַרפּעל מיט אַ ביסעל הייסע מילך אָדער וואַסער און דאן מישט עס אויס מיט דעם אייער-מיקסשור. גיט עס אַרויף לעפעלווייס אויף אַ סקאַוואַראַדע וואָס איז גוט באַשמירט מיט פּוטער און פּרעגעלט ביז עס ווערט גאַלדען-ברוין, און באַשפּרענקעלט מיט די-נעם צוקער. איהר קענט עסען דיזע לאמקעס הייס אָדער קאַלט.

- 3 אייער
- 1 לעפעל צעלאָזענע פּוטער
- 4 צעברעקעלטע מאַנישע-וויטץ'ס מצות אָדער 2 קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס פאַרפּעל
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע זאַלץ
- $\frac{1}{4}$  לעפעל צימרינג
- 2 לעפעל קאמערזש אָדער קרויעס-קעז

### קאַרטאָפּעל-לאַמקעס, נומער 1

מישט אויס צוזאמען אלע שטאָפּען און לעגט אַרײַן לעפעלווייס אין אַ פּענדעל וואס איז באַ-דעקט מיט הייסע רינדערנע פעטס. פּרעגעלט די לאַמקעס לאַנגזאַם ביז זיי ווערען ברוין אויף ביידע זייטען, דאן סערווירט זיי מיט זופּ. אין אַנדערע לענדער סערווירט מען די לאַמקעס מיט געבאַקענע אָדער געקאָכטע עפּעל, אָדער מיט רהובאַרב סאַוס.

- 3 קאָפּעס צעריבענע רויהע קאַרטאָפּעל
- 1 גרויסע ציבעלע
- 2 אייער
- $1\frac{1}{2}$  עס-לעפעל זאַלץ
- $2\frac{1}{2}$  עס-לעפעל מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 טעה-לעפעלע בייקונג-פּוידער

### קאַרטאָפּעל לאַמקעס, נומער 2

לאַזט אַפּזײען די וואסער פון די צעריבענע פּאָ-טויטאַס, מישט זיי דערנאָך אויס מיט די אַנ-דערע שטאָפּען. לאַזט אַרונטער לעפעלווייס אין פּיעל פעטס וואָס איז אָנגעהייצט צו אַ טעמפּע-ראַטור פון 375 גראַד. פּרעגעלט ביז עס ווערט גאַלדען-ברוין. איהר קרינגט דערפון פון 10 ביז 12 לאמקעס.

- 5 אָדער 6 צעריבענע רויהע פּאָטויטאַס (ארום 3 קאָפּעס)
- 1 צעריבענע ציבעלע
- 2 אייער
- $\frac{3}{4}$  קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 עס-לעפעל זאַלץ
- $\frac{1}{2}$  טעה-לעפעלע פּעפּער

### מעשד פּאָטויטאַ לאַמקעס

גיט צו די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער צו די גוט-צעריבענע קאַרטאָפּעל, גיט צו די וואסער צו די קעיק-מעהל און זאַלץ און מישט גוט אויס. פּרעגעלט עס אין הייס פעטס ביז עס ווערט גאַל-דען-ברוין.

- 2 קאָפּעס מעשד-פּאָטוי-טאַס
- 1 קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס קעיק-מעהל
- $1\frac{1}{4}$  קאָפּעס וואַסער
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע זאַלץ
- 4 אייער

די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

מאק-לאַקשען-פּוּדִינג	4 מאנישעוויטיץ'ס מצות
צעברעכט די מצות אויף שמאַלע שטיקלאך, באַ- גיסט זיי מיט קאַכינגע וואַסער, דאַן לאָזט די וואַ- סער אָפּזייען, און די מצות אָפּקיהלען. מישט אויס דערנאָך מיט די גוט-אויפגעשלאָנגענע איי- ער, זאַלץ, 3 עס-לעפעל צוקער און פּוטער. לעגט אַריין אַ העלפט פּון דיזער מיקסטשור אין אַ כלי פאַר פּוּדִינג, וועלכע איז באַשמירט מיט פּוטער, דאַן לעגט אַריין די ניס, עפעל. באַשפרענקעלט די עפעל מיט צימרינג און מיט דעם פאַרבלי- בענעם לעפעל צוקער. לעגט דערנאָך אַוועק פּון אויבען די אנדערע העלפט פּון דער מצה-מיקס- טשור, באַשמירט מיט פּוטער און באַקט אין אַ מעסינג-געהויצטען אויווען אַרום אַ האַלבע שטונ- דע.	3 אייער 5 עס-לעפעל צעלאָענע פּוטער 4 עס-לעפעל צוקער 1/2 טעה-לעפעלע זאַלץ 1/2 טעה-לעפעלע צימרינג 1/4 פונט צעהאַקטע וועלשענע ניס 3 עפעל, צעשניטען זעהר דין

מצה-פּאַי

ווייקט די מצות אין וואַסער פאַר צעהן מינוט, דאַן דריקט אויס די וואַסער. קריעמט די שאַרטע- נינג, גיט צו מצות, און מישט זעהר גוט אויס. צעוועטשט די געלעכלעך פּון די דריי האַרט- געקאַכטע אייער מיט אַ גאַפעל ביז זיי זיינען גוט צעברעקעלט, גיט זיי צו צו דער מיקסטשור, דאַן די קאַפע צוקער, זאַלץ, און די צוויי רויהע אייער, גוט אויפגעשלאָנגען. גיט צו די צעריבענע לימענע שאַלעכץ, מוסקאט-נוס, און צולעצט די מצה-מעהל, מישענדיג גוט ווען איהר גיט אַריין יעדע ביימישונג. צעשניידט די עפעל, דאַן באַ- נעצט זיי מיט דער לימענע-זאַפט. באַשמירט אַ גרויסען פּאַן מיט פעטס, לעגט אַריין אַ העלפט פּון דער מיקסטשור, באַדעקט עס מיט די עפעל, און באַשפרענקעלט מיט געמישטע צו- קער און צימרינג און צעהאַקטע ניס. לעגט אַרויף פּון אויבען די אנדערע העלפט פּון דער מיקס- טשור, אַריינטונקענדיג דעם לעפעל אין צעלאָ- זענע פעטס כדי די מיקסטשור זאָל גיט קלעפּען צו דעם לעפעל. באַקט אין אַ מעסינגען אויווען 30 ביז 40 מינוט. איהר קענט ענדערען דיזען רעסיפי, געברויכענדיג אַ פונט געקאַכטע פּלוי- מען, וועלכע איהר האָט צעדריקט ביז צו פּאַלפּ, פאַר דעם פּילינג.	1 1/4 מאנישעוויטיץ'ס מצות 1/2 קאַפע שאַרטענינג די געלעכלעך פּון 3 האַרט געקאַכטע אייער 1 קאַפע צוקער 1 טעה-לעפעלע זאַלץ 2 רויהע אייער צעריבענע שאַלעכץ פּון 1 לימענע 1/4 טעה-לעפעלע מוסקאט- נוס 1 קאַפע מאנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל 3 עפעל (מוטעלמעסיגער גרויס) 1 טעה-לעפעלע לימענע- זאַפט 1/2 קאַפע צעהאַקטע ניס 1/3 קאַפע צוקער, געמישט מיט 1 טעה-לעפעלע צימרינג
---	---



## סינינעמי, אהייא, אמעריקא

### משאקאלאט „סופעל“

מישט אויס צוזאמען די מעהל און פוטער, גיט צו מילך און קאכט ביז עס ווערט געדריכט, האל-טענדיג אין מישען. נעמט דערנאך אוועק פון פייער, און גיט צו צעלאָזענע טשאַקאָלאַט, זאלץ, מעהל, צוקער, די גוט-אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די אייער, און וואנילא, שלאַנט אלע צוזא-מען גוט אויף, דאָן לעגט אַריין די האַרט-אויפ-געשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער און גיסט אַריין אין אַ כלי וואו מען מאַכט פּוּדינג באַ-שמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ מעסינגע-הייצטען אויווען אַרום אַ שטונדע און סערווירט הייס מיט האַרטע סאַוס.	1 עסלעפעל מעהל 1 עסלעפעל פוטער $\frac{3}{4}$ קאָפּעס מילך $1\frac{1}{2}$ אונזעס ניטזיסע משאקאלאט 1 מעהלעפעלע זאלץ $\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל $\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער 4 אייער $\frac{1}{2}$ מעהלעפעלע וואנילא
--	---

### קריעם-פאָפּס

גיט אַריין די וואסער אין די פעטס אין אַ פענ-דעל און קאכט אויף. ווען עס קאכט אויף, גיט אַריין די מעהל און זאלץ, און קאכט ווייטער און מישט עס ביז די טייג ווערט אָפּגעטילט פון די זייטען פון פענדעל. נעמט אַרונטער פון פייער, גיט צו די ניט-אויפגעשלאָגענע אייער איינציגווייס, גיסט עס אַרויף לעפעלווייס אויף אַ שטיק פאַפּיער, אָנגעשמירט מיט פעטס און באַקט פאַר 25 מינוטען אין אַ טעמפעראַטור פון 450 גראַד, און דאן באַקט נאָך פאַר 45 מינוט אין אַ טעמפעראַטור פון 325 גראַד, ביז עס ווערט דורכאויס קרוכלע. פון דעם רעסיפי וועט איהר האָבען 12 פאַפּס. ווען די פאַפּס זיינען אָפּגע-קיהלט, מאַכט אַ שניט אין דער זייט פון יעדער, גיט אַריין אַרום אַ לעפעלע פון דעם פּילינג און באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער. פּילינג פאַר קריעם-פאַפּס: 2 אייער, דריי-פיערטעל קאָפּעס צוקער, אַ לעפעל קאַרטאָפּעל-מעהל, אַ לעפעלע פוטער, אַ לימענע, 1 קאָפּע וואסער. צעשלאַנט גוט די אייער, מישט אויס די צוקער מיט די מעהל, גיט צו די אייער און שלאַנט עס לייכט צוזאמען. גיט צו לימענע-זאַפט, פוטער און וואסער (לאנגזאם), קאכט עס אין אַ דאָ-פעלטען באַילער, ביז עס ווערט דערפון אַ גע-דיכטער קאַסטאַרד. קיהלט עס אָפּ און לעגט אַריין אין די „קריעם פאַף“ שעלס.	1 קאָפּע וואסער $\frac{1}{8}$ קאָפּע פעטס 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל $\frac{1}{2}$ לעפעלע זאלץ 4 אייער
--	--

די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

מצה-מעהל פודינג

שלאגט אויף די אייער, די מילך און די מעהל, גיט צו צוקער און צעלאזענע פוטער, לימענע-שאַלעכץ. גיסט עס אריין אין א טאָפּ אָנגע-שמירט מיט פעטס און קאָכט פאַר איין שטונדע, אָדער באַקט פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב אין אַ מעסיג-געהויצטען אויווען.

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל
- 1 פּאָנט מילך
- 2 אייער
- $\frac{3}{8}$  קאָפּעס ברוינעם צוקער
- 4 לעפעל פוטער
- 1 לימענע (נאָר די צע-ריבענע שאַלעכץ)

עפעל-פודינג, נומער 1

צעברעקעלט די מצות, באַגיסט זיי מיט וואַסער און לאָזט וויקען. פאַר 5 מינוט, דאָן לאָזט די וואַסער אָפּרינען. שלאַגט אויף די געלעכלאָך פון די אייער, גיט צו וואַסער, טשיקען פעטס, איין טעה-לעפעלע צימרינג, זאָלץ און פעפער, צעריבענע לימענע שאַלעכץ, וואַנילאַ און וועל-שענע ניס. גיט צו מצות און מישט צו די האַרט-אויפגעשלאַגענע ווייסלאַך פון די אייער. באַ-שמירט אַ פּודינג-כלי מיט פעטס און לעגט אַריין אַ לעיער פון דעם מיקסטשור. שוילט אָפּ די עפעל און צעשניידט אויף דינע שטיקלאַך און לעגט אַ לעיער דערפון אויף דעם פּודינג, באַ-שפרענקעלט מיט אַ טייל פון דעם צוקער, די אי-בערגעבליבענע צימרינג, ראָזשינקעס און לימע-נע-זאָפּט. לעגט אַרויף נאָך 2 לעיערס און באַקט אין אַ הייסען אויווען (375 גראַד) ביז עס ווערט ברוין — אַרום 45 מינוט. סערווירט מיט איר-נענד וועלכען סאָוס לויט אייער געשמאק.

- 1 פונט מאַנישעוויטיץ'ס מצות ( $9\frac{1}{8}$  קאָפּעס צעבראָקט)
- 6 עפעל
- 12 אייער
- $1\frac{1}{2}$  קאָפּעס טשיקען-פעטס
- 1 טעה-לעפעלע זאָלץ
- $\frac{1}{4}$  טעה-לעפעלע פעפער
- $1\frac{1}{2}$  טעה-לעפעלאַך צימרינג
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צוקער
- 2 לימענעס (צעריבענע שאַלעכץ און זאָפּט)
- 1 טעה-לעפעלע וואַנילאַ
- $1\frac{1}{2}$  קאָפּעס קאלטע וואַסער
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צעהאַקטע וועלשענע ניס
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע ראָזשינקעס

עפעל-פודינג, נומער 2

וויקט די מצות און דריקט אויס די וואַסער, גיט צו די עפעל, אָפּגעשוילט און צעשניטען אויף קליינע שטיקלאַך, גיט צו וויינפערלאַך, ראָזשינ-קעס, צימרינג, לימענע-שאַלעכץ, צוקער און פעטס, מישט זיי אויס צוזאַמען מיט די גוט-אויפגעשלאַגענע אייער, גיסט אַריין אין אַ פענ-דעל אָנגעשמירט מיט פעטס און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (350 גראַד) אַרום 45 מינוט, ביז די עפעל ווערען ווייך. איהר לעגט קאָכען דעם פּודינג, אויב איהר ווילט. סערווירט עס מיט ראָם-סאָוס.

- 3 מאַנישעוויטיץ'ס מצות
- $\frac{3}{8}$  קאָפּעס וויינפערלאַך ( $\frac{1}{4}$  פונט)
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע ראָזשינקעס ( $\frac{1}{4}$  פונט)
- $\frac{3}{4}$  קאָפּעס ברוינעם צוקער
- 4 לעפעל צעלאָזענע פעטס
- 3 גרויסע עפעל
- 1 לימענע (בלויז די שאַלעכץ)
- 6 אייער
- 2 לעפעלאַך צימרינג

## פּיין מצה בעקערס

	$\frac{1}{2}$ קאָפּע מאַנישעוויטיג'ס מצה-מעהל
	$1\frac{1}{2}$ קאָפּעס דינעס צוקער
	8 אייער
	2 קאָפּעס צעריבענע מעערען
	$\frac{1}{2}$ קאָפּע צעריבענע מאָנדלען
	$\frac{1}{2}$ לימענע, בלויו די צעריבענע שאַלעכץ
	1 עס-לעפעל וויין
	$\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע זאַלץ
מעערען-פּוּדינג	
שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז זיי ווערען זעהר לייכט. גיט צו אַלע אַנדערע שטאַפּען און גיט צו די האַרט-אויפ- געשלאָגענע ווייסלאך פון אייער צולעצט. באַקט אין אַ פענדעל וואָס איז באַשמירט ביים דנאָ מיט פעטס און באַשפרענקעלט מיט מעהל. איין שטונדע אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד).	

### מצה-קוגעל, נומער 1

	3 מאַנישעוויטיג'ס מצות 2 לעפעל פעטס
	1 קאָפּע מאַנישעוויטיג'ס מצה-מעהל
	$\frac{1}{4}$ קאָפּע צעהאַקטע מאָנדלען
	$\frac{1}{2}$ לימענע (בלויו די צעריבענע שאַלעכץ)
	1 גרויסען עפעל (צעריבען)
	5 אייער
	$\frac{1}{2}$ לעפעלע זאַלץ
	$\frac{1}{4}$ פונט ( $\frac{1}{2}$ קאָפּע) הייסע פעטס
ווייקט די מצות אין וואַסער, ווען זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, צעלאָזט די פעטס אין אַ פענדעל, און גיט צו די מצות, זיי זאָלען זיך ווייטער אויסטריקענען. ווען זיי זיינען טרו- קען, לעגט זיי אַרויס אין אַ שיסעל, גיט צו די מצה-מעהל, מישט עס גוט אויס. דאָן גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די אייער, די מאָנדלען, די לימענע-שאַלעכץ, די זאַלץ, די צע- ריבענע עפעל, און צולאָזט די גוט-אויפגעשלאָ- גענע ווייסליכע פון די אייער. לעגט עס אַריין אין אַ פּוּדינג-כלי אָנגעשמירט מיט פעטס, און גיט אַרויף די הייסע פעטס. באַקט אין אַ מע- סיג-געהייצטען אויווען (350 גראַד) פאַר אַ 40 מינוט, ביז עס ווערט ברוין.	

### מצה קוגעל, נומער 2

	6 מאַנישעוויטיג'ס מצות 1 קאָפּע פעטס
	$\frac{1}{2}$ קאָפּע ראַזשינקעס
	$\frac{1}{4}$ קאָפּע סיטראָן
	$\frac{1}{4}$ קאָפּע לימענע- שאַלעכץ
	$\frac{1}{2}$ קאָפּע מאָנדלען
	2 אונזעס שטאַקאַלאַט
	$\frac{1}{2}$ קאָפּע צוקער
	1 טעה-לעפעלע צימרינג
	1 קאָפּע מאַנישעוויטיג'ס מצה-מעהל
	$\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע מוש- קאמפּוּניס (נאַשמען)
	$1\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלאך זאַלץ
	$\frac{1}{2}$ טעה-לעפעלע קלאָוו
	$\frac{1}{4}$ טעה-לעפעלע מייס
ווייקט די מצות אין וואַסער און ווען זיי זיינען ווייך, פּרעסט גוט אויס די וואַסער. צעשניידט גוט די שטיקלאך פעטס, ראַזשינקעס, ציטראָן, לימענע שאַלעכץ און מאָנדלען און גיט צו צו די מצות. צעלאָזט די שטאַקאַלאַט און גיט צו דאָן די צוקער, זאַלץ, געוויירצען און מעהל. ווארימט אויף איין עס-לעפעלע פעטס אין אַן אייזערנעם טאַפּ מיט אַ קאָווער, און גיסט אַריין דעם פּוּדינג. לעגט אין אַ מעסיגען אויווען, ביז עס הויכט אָן צו באַקען, דאָן גיסט אַריין אַ קאָפּע וואַסער אַרום די זייטען פון פּוּדינג און דעקט צו. באַקט עס 3 שטונדען.	

## די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

### פארפעל פודינג, נומער 1

דעקט צו די פארפעל מיט קאלטע וואסער, זייעט  
באלד דורך אז די פארפעל זאלען זיין בלויז  
פייכט. גיט צו די אויפגעשלאגענע אייער, זאלץ,  
צוקער און שמאלץ. שניידט אריין די עפעל  
אָדער באַנאַנאַ און גיט צו די ניס. גיט עס אַרײַן  
אין אַ גוט-אַנגעשמירטע בעקעלע און באַקט אין  
אַ מעסיג געהייצטען אויווען פאַר אַ האַלבֶע  
שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

### פארפעל פודינג, נומער 2

גיסט איבער די פארפעל מיט קאכיגע וואסער,  
לאָזט עס ווייקען ארום 10 מינוט, דאן דריקט  
אויס די וואסער, גיט צו לימענע-זאפט, און  
די צעריבענע שאַלעכץ פון לימענע, צוקער,  
זאלץ און פעטס, מישט עס גוט אויס, לעגט עס  
אַרײַן אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס,  
און באַקט עס פאַר צוויי שטונדען אין אַ מע-  
סיגען אויווען אין אַ טעמפעראַטור פון 325  
גראַד, סערווירט מיט ראַזשינקע-זאפט אָדער מיט  
אירגענד וועלכען אנדערען סאָוס וואָס איהר  
גלייכט.

### מצה-פודינג, נומער 1

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער געדיכט,  
שלאָגט אַרײַן די צוקער לאַנגזאַם, דאָן גיט צו  
די גוט-אויפגעשלאגענע געלעכלאך פון די איי-  
ער, טונקט די מצות אין ווארעמע וואסער און  
צעשניידט זיי אזוי, אז זיי זאלען זיך אַרײַג-  
פאַסען אין אַ בעקעלע. באַשמירט דאָס בעקעלע  
מיט פעטס, טונקט אײַן די מצות פאַר דעם ערש-  
טען לעיער אין דער געמיש פון אייער און לעגט  
זיי אַרײַן אין בעקעלע, שמירט אָן פון אויבען  
מיט אַ טײל פון דער פעטס און באַשפרענקעלט  
מיט ניס. ווידערהאַלט דאָס זעלבע נאָכאַמאָל  
ביז איהר פארברויכט דעם גאַנצען מיקסטשור.  
באַניסט עס מיט די אייער אָדער פעטס וואָס  
פאַרבלייבט און באַקט אײַן שטונדע אין אַ היי-  
טען אויווען (375 גראַד). סערווירט עס מיט  
וועלכער סאָוס איהר ווילט.

### 2 קאפעס מאנישעוויטיץ'ס

מצה-פארפעל

2 אייער

$\frac{1}{3}$  קאפע צוקער

$\frac{1}{2}$  לעפעלע זאלץ

3 לעפעלאך היהנער-

שמאלץ

1 עפעל אָדער באַנאַנאַ

$\frac{1}{4}$  קאפע צעהאקטע ניס

### 3 קאפעס מאנישעוויטיץ'ס

פארפעל

1 קוואַרט קאכיגע

וואסער

$1\frac{1}{2}$  לימענעס, די שאַ-

לעכץ און זאפט

2 אייער

$\frac{1}{2}$  קאפע צוקער

1 לעפעלע זאלץ

3 לעפעל משיקען-פעטס

אָדער פומער

### 10 מאנישעוויטיץ'ס מצות

6 אייער

$\frac{1}{2}$  פונט צעהאקטע

וועלשענע ניס

1 קאפע צוקער

6 לעפעל גענוענע פעטס

## סינסינעטי, אַהייאָ, אַמעריקא

2 קאָפּעס צעריבענע עפעל  
 4 אייער  
 $\frac{2}{3}$  קאָפּעס דינעס צוקער  
 $\frac{1}{2}$  לימענע, בלוז די  
 שאַלעכץ (צעריבען)  
 $\frac{1}{2}$  קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס  
 מצה-מעהל  
 4 עס-לעפעל צעהאָקמע  
 מאַנדלען

### מצה-פּוּדינג, נומער 2

שלאַנט אויף די צוקער און געלעכלאך פון אייער  
 ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו עפעל, לימענע-שאַ-  
 לעכץ און מצה-מעהל. גיט צו די האַרט-אויפגע-  
 שלאַגענע ווייסלאך פון אייער, לענט אין אַ  
 ספּרינג פּאָרם, באַשפּרענקעלט מיט מאַנדלען און  
 באַקט אין אַ מעסיגען אוווען.

4 מאַנישעוויטץ'ס מצות  
 2 אייער  
 $\frac{1}{2}$  קאָפּע צוקער  
 1 גרויסער טארט עפעל  
 $\frac{1}{2}$  מצה-לעפעלע זאַלץ  
 $\frac{1}{2}$  קאָפּע ראַזשינקעס  
 $\frac{1}{2}$  מצה-לעפעלע צימרינג  
 2 עס-לעפעל צעלאָזענע  
 פעטס

### מצה-פּוּדינג, נומער 3

וויקט די מצות אין וואַסער ביז זיי ווערען ווייך,  
 לאָזט די וואַסער אָפּרינען, אָבער פּרעסט עס גיט  
 טרוקען, גיט צו די אייער, גוט אויפגעשלאַגען,  
 צוקער, עפעל, צעשניטען אויף קליינע שטיק-  
 לעך אָדער צעריבען. גיט צו זאַלץ, ראַזשינקעס,  
 צימערינג, צעלאָזענע פעטס, מישט אלעס גוט  
 אויס צוזאַמען, גיסט אין אַ פענדעל וואָס איז  
 אָנגעוואַרעמט און באַשמירט מיט פעטס. לענט  
 ארויף פון אויבען שטיקלעך פוטער און באַ-  
 שפּרענקעלט מיט צוקער און צימרינג. באַקט  
 אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר 45 מי-  
 נוט און סערווירט מיט אַ פּרוכט-סאַוס. די פּאָל-  
 גענדע אַרענדזש-סאַוס איז גוט דערפאַר: 2  
 ווייסלאך פון אייער, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַ  
 האַלבע קאָפּע אַרענדזש-זאַפט, 1 לעפעל צע-  
 ריבענע אַרענדזש-שאַלעכץ, קענדיע אַרענדזש  
 שאַלעכץ. שלאַנט אויף די ווייסלאך פון אייער  
 ביז עס ווערט האַרט און טרוקען, גיט צו צוקער  
 און אַרענדזש-זאַפט ביסלעכווייס, אויפּשלאַגען-  
 דיג עס שטענדיג. איידער איהר סערווירט, מישט  
 אַריין צעריבענע אַרענדזש-שאַלעכץ און גע-  
 ברויכט געצוקערטע אַרענדזש-שאַלעכץ צו באַ-  
 צירען.

### פּיינעפעל דעינטי

שלאַנט אויף צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער  
 און צוקער ביז עס ווערט זעהר לייכט, גיט צו  
 מעהל, ניס און פּיינעפעל. לענט אַריין די גע-  
 דיכט-אויפגעשלאַגענע ווייסלאך פון אייער און  
 לענט אַריין אין אַ פּוּדינג-דיש באַשמירט מיט  
 פעטס. באַקט אַרום אַ האַלבע שטונדע אין אַ  
 מעסיגען אוווען. סערווירט קאַלט.

5 אייער  
 1 קאָפּע צוקער  
 $\frac{3}{4}$  קאָפּעס מאַנישע-  
 וויטץ'ס מצה-מעהל  
 $\frac{1}{2}$  קאָפּע צעהאָקמע ניס  
 $1\frac{1}{2}$  קאָפּעס צעמאַלענע  
 פּיינעפעל

## די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

3 מאנישעוויטן'ס מצות	זויער-קרים פודינג
2 אייער	
1 קאפע זויערע סמעטענע (קריעם)	צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלאך, בא- ניסט זיי מיט הייסע וואסער און דריקט אויס די וואסער, באניסט עס מיט קאלטע וואסער און דריקט אויס. דאן גיט צו אייער, זויערע סמעטענע, צוקער, זאלץ, פעפער און ראזשיני- קעס. לעגט עס אריין אין א בעקעלע גוט בא- שמירט מיט פעטס און באקט פון 45 ביז 60 מינוט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען (325 ביז 350 גראד) ביז עס ווערט ברוין.
1 לעפעל פומער	
1/2 לעפעל זאלץ	
1/2 קאפע צוקער	
1/8 לעפעלע פעפער	
1/4 קאפע ראזשיניקעס	

2 מאנישעוויטן'ס מצות	טשאקאלאט קאסטארד פודינג
1 קאפע צוקער	
3 קאפעס מילך	
3 אייער	
4 סקווערס (אונצעס) טשאקאלאט	
1 טעה-לעפעלע וואנילא	
1/8 טעה-לעפעלע זאלץ	
1/8 טעה-לעפעלע צעריבע- נע מוסקאטינוס	
	צעלאזט די טשאקאלאט אין א דאָבעל באָילער, צוגעבענדיג איין קאָפע מילך. דאן גיט צו צוקער, די איבערגעבליבענע קאלטע מילך, די אייער, אויפגעשלאָגען, זאלץ, וואנילא און מוסקאט-נוס. צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלעך, לעגט אריין אין א פאן באשמירט מיט פעטס, גיסט ארויף די טשאקאלאט קאסטארד, און באקט ארום 45 מינוט אין א מעסיגען אויווען — 350 גראד.

1/2 קאפע מאנישעוויטן'ס מצה-מעהל	טשאקאלאט פודינג
1 אונץ בימערע טשאקאלאט	
2 קאפעס געקאכטע מילך	
1/8 קאפע צוקער	
1 איי	
1/8 טעה-לעפעלע זאלץ	
1/8 טעה-לעפעלע וואנילא	
	וויקט די מעהל אין 1 און דריי-פיערטעל קא- פעס געקאכטע מילך פאר א האלבע שטונדע. צעלאזט די טשאקאלאט איבער הייסע וואסער, גיט צו צוקער און די איבערגעבליבענע מילך, גיט צו די טשאקאלאט-פייסט צו דעם מעהל, מיט זאלץ, וואנילא און א לייכט אויפגעשלאָגען איי. באקט אין א כלי גוט באשמירט מיט פומער ביז עס ווערט פארטיג. סערווירט קאלט מיט קריעם, אָדער, אויב איהר ווילט, הייס מיט וואנילא-סאָוס.

## פארפעל פאר זופס

טוט אריין גענוג מצה-פארפעל צו וועלכער ס'איז זופ 10 מינוט פארין דערלאנגען דעם זופ צום טיש, אָדער ביז די פארפעל זיינען ווייך גענוג. אויב איהר ווילט מאכען א זופ אויף שנעל, קאכט די פארפעל אין מילך ביז זיי ווערען ווייך.

## פּיין מצה בעקערס

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>פארפעל טאוסמים</b></p> <p>מישט גוט אויס צוזאמען אלע שטאָפּען. שפּרייט עס אויס אין אַ בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויווען ביז עס ווערט גאַלדען-ברויזן. סערווירט הייס אין דער זופּ.</p> | <p>1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-פּאַרפעל</p> <p>2 געלעכלאָך פון אייער</p> <p>2 עס-לעפעל משיקען</p> <p>אָדער גענוענע שטאַלץ</p> <p>½ טעה-לעפעלע זאַלץ</p> |
|---|---|

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>מאנדלען-פודינג</b></p> <p>שלאָנט אויף די אייער פאר 20 מינוט ביז זיי זיינען זעהר לייכט, דאָן ניט צו די צוקער-ביס-לעכווייס, ניט צו די מאַנדלען, מעהל, צימרינג און די לימענע און מישט אויס צוזאמען. באַקט אין אַ גוט אָנגעשמירטען, פלאַכען בעקעלע און סערווירט קאַלטערהייט מיט אויפגעשלאָגענע קרים, „פלאוט“, אָדער אירגענד וועלכע אנדערע סאָוס וואָס אייך געפעלט. באַקט אַרום אַ שטונ-דע אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 ביז 325 גראַד.</p> | <p>3 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל</p> <p>3 קאָפּעס (1 פונט) אַפּ-געשילטע און צערי-בענע מאַנדלען</p> <p>1½ קאָפּעס צוקער</p> <p>1 לעפעל צימרינג</p> <p>1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאַלעכץ)</p> <p>8 אייער</p> |
|--|--|

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>קעז- (משיען) פּאַי</b></p> <p>ווייקט די מצות, דריקט גוט אויס, ניט צו פוטער און צוקער, וועלכע זיינען צוזאמען אויפגעשלאָ-גען מיט לימענע-שאַלעכץ און בייקינג פאודער. מישט אלעס גוט צוזאמען און לעגט אלעס אַריין אין אַ „ספּרינג פּאַרם“, אלס „קראָסט“ פאַר אַט דעם פּילינג: 1 פונט קאטעדוזש קעז, 1 קאָפּע צוקער, א האַלבען פיינט קריעם, 2 עס-לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 4 אייער, צעריבע-נע שאַלעכץ פון 1 לימענע, זאָפט פון 2 לימענעס, אָדער פון 1 לימענע און אַן אַרענדוש, 1 טעה-לעפעלע בייקינג-פאודער. שלאָנט אויף צוזא-מען די געלעכלאָך פון די אייער און צוקער, ניט צו לימענע שאַלעכץ און זאָפט. ניט צו קעז, קריעם און מעהל און בייקינג פאודער, צוזא-מענגעמישט. מישט צו די האַרט אויפגעשלאָ-גענע ווייסלאָך פון אייער. גיסט די פּילינג אין אַ ספּרינג-פּאַרם און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד (אַרום 70 מינוט) ביז גוט גע-זעצט. שמעלט אַ פאַן אונטער דער „ספּרינג-פּאַרם“ אויפצוכאָפּען די טראָפּענס וועלכע קענען דורכפאלען ביז די פּילינג הויבט זיך אָן צו זע-צען.</p> | <p>2 מאַנישעוויטץ'ס מצות</p> <p>¼ קאָפּע פוטער</p> <p>¼ קאָפּע צוקער</p> <p>1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאַלעכץ)</p> <p>1 טעה-לעפעלע בייקינג-פודער</p> |
|--|--|

## די ב. מאנישעווייטן קאמפאני

מצה-מעהל פאז-קראסט (טייג פאר פאז)	1½ מאנישעווייטן'ס מצות
ווייקט איין אנדערהאלבען מצות און קוועטשט זיי גוט אויס. דערהיצט 1 עם-לעפעל פעטס און לעגט אריין די אויסגעקוועטשטע מצות. איצט טוט אריין א האלבע קאפ מצה-מעהל, 2 אייער, 2 עם-לעפעל צוקער און אן אכטעל טעה-לעפעלע זאלץ. מישט דאס אויס גוט און לעגט אריין דאס טויג אין א פאז בעקענדעל, מאכט אויס מיט די הענט די פאז-דעקלאך (קראפס), ווייל עם איז אונמעגליך דאס צו קאטשען. מאכט דאס טויג א פיערטעל אינטש דיק.	1/8 טעה-לעפעלע זאלץ 2 עם-לעפעל צוקער 2 אייער 1 עם-לעפעל פעטס 1/2 קאפע מאנישעווייטן'ס מצה-מעהל

### מעערען טארט

שלאגט אויף די געלעכלאך פון אייער און צוקער ביז עם ווערט געדיכט און קריגט א לימענע-קאליר. גיט צו מעערען, מאנדלען, און טרוקענע שטאפען וועלכע איהר האט איבערגעזופט צו-זאמען. מישט אריין הארט-אויפגעשלאגענע ווייסלאך לאנגזאם און לעגט אריין אין א „ספרינג פאָרם“ אָדער „טויב פּען“ מיט א דנאָ וואָס קומט אַרויס. באַקט אין אַ וואַרימען אויווען (300 גראַד) אַ שטונדע און אַ פּערטעל.	5 אייער 1 קאפע צוקער 1 קאפע מעערען, צערי-בענע 1/2 פונט מאנדלען, אפ-געשוילט און צעהאקט 1 טעה-לעפעלע צימרינג 3/8 קאפע מאנישע-ווייטן'ס מצה-מעהל 1/8 קאפע מאנישעווייטן'ס קעיק-מעהל 1/2 טעה-לעפעלע בייקינג-פוידער
---	---

### עפעל-ספאנדזש-פודינג

שיילט אפ די עפעל און שניידט ארונטער פארויב-טיג דעם אויבערשטען טייל, כדי איהר זאלט זיי דערנאך קענען געברויכען אלס צודעקלאך. שניידט ארויס דעם אינעוועניגסטען טייל מיט א מעסער, זייט אָבער פאָרויבטיג ניט דורכצו-לעכערען דעם עפעל, מישט אויס דעם אויפגע-שניטענעם טייל מיט די מאנדלען, ראָזשינקעס, צימרינג, ווייסען וויין און צוויי לעפעל צוקער. פילט אויס דעם אויסגעלעדיגטען עפעל מיט דעם מיקסטור, און דעקט זיי צו מיט דעם אוי-בערשטען טייל פון די עפעל וואָס איהר האָט פריהער אָפגעשניטען. שמירט אָן מיט פעטס אַ פּודינג-דיש, לעגט אַריין די עפעל און אַ פּאָר לעפעל וואַסער, קאָכט עם פאַר אַ פּאָר מינוט.	1 קאפע מאנישעווייטן'ס קעיק-מעהל 8 עפעל 2 קאפעס צוקער 1 לעפעלע צימרינג 1/4 קאפע ראָזשינקעס 1/4 קאפע צעריבענע מאנדלען 2 לעפעל ווייסען וויין, אָדער אירגענד וועל-כען אנדערען געטראַנק 8 אייער 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאַלעכץ) 1/4 לעפעלע זאלץ
---	--



## סינסינעטי, אהייא, אמעריקא

אָבער ניט אזוי לאַנג, אַז זיי זאָלען זיך צעברע-  
 כען. מאַכט אַ ספּאַנדזש-קעיק „בעטער“, אויפ-  
 שלאָגענדיג צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער,  
 די איבערנעבליבענע צוקער, די זאַלץ און לי-  
 מענע-שאַלעכץ. ניט צו איבערגעזיפטע קעיק-  
 מעהל, און וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאָ-  
 גענע ווייסליכע. גיסט אַרויף דעם „בעטער“ אויף  
 די עפעל און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען  
 (350 גראַד) פאַר 45 מינוט. סערווירט עס מיט  
 וויין-סאַוס, לעמאַן-סאַוס אָדער אירגענד וועלכע  
 אַנדערע פּרוכט סאַוס.

### פרוכט פודינג

ווייקט די מצות אין וואַסער אין דער צייט ווען  
 איהר שלאָנט אויף צוזאַמען די אייער, צוקער  
 און צימרינג. ניט צו נים, צעריבענע שאַלעכץ,  
 ראָזשינקעס און עפעל. לאָזט די וואַסער אָפּרי-  
 נען פון די מצות און גיט צו ביסלעכווייס. דאַן  
 שלאָנט אויף אַלץ צוזאַמען זעהר לייכט. צעלאָזט  
 די פוטער אין אַ באַק-שיסעל און לענט אַרײַן  
 דעם פודינג. באַקט אין אַ לייכט-געהייצטען  
 אויווען (375 גראַד) אַ שטונדע און אַ פיערטעל.  
 סערווירט הייס מיט פרוכט אָדער פלויעמען-  
 זאַפט (סאַוס).

- 4 מאַנישעווײַטץ'ס מצות
- 9 אייער
- 1 קאַפּע צוקער
- 2 מעהלעפעלאך צימרינג
- ½ קאַפּע מאַנדלען, צע-  
האַקט
- צעריבענע שאַלעכץ פון
- 1 לימענע אָדער  
ארענדזש
- ½ קאַפּעס ראָזשינקעס
- מיט די קערנדלאך
- 2 צעריבענע עפעל
- ½ פונט פוטער אָדער  
אַנדערע פעטס

### מצה-מעהל-פאלענמא

שלאָנט אויף די געלעכלאך פון די אייער, גיט  
 צו וואַסער, סיואַנינג, און אַ העלפט פון דער  
 מצה-מעהל. מישט אַרײַן די האַרט-אויפגעשלאָ-  
 גענע ווייסליכע פון די אייער, און די איבערגע-  
 בליבענע מצה-מעהל. פּרעגעלט ביז עס ווערט  
 ברוין און ווען עס קיהלט אָפּ, שניידט אויף שטיק-  
 לאַך און לענט אַרײַן אין אַ בעקעלע. אויב איהר  
 ווילט פּרעגעלט עס לעפעלווייס. צעהאַקט די  
 ציבעלע, צעשניידט גוט די מאַשרומס און פּרע-  
 געלט אין די פוטער. ניט צו טאַמיטאַס און קעז,  
 גיסט איבער שטיקלאך פון אַמלעט און באַקט  
 אין אַ מעסיגען אויווען פאַר 45 מינוט.

- 3 אייער
- ½ קאַפּע וואַסער
- 1 קאַפּע מאַנישעווײַטץ'ס  
מצה-מעהל
- 1 מעהלעפעלע זאַלץ
- ¼ מעהלעפעלע פעפער
- 3 עסלעפעל פוטער
- 1 ציבעלע
- ¼ פונט מאַשרומס
- 3 קאַפּעס טאַמיטאַס
- ½ קאַפּע צעריבענע קעז

די ב. מאנישעוויטץ קאמפאני

מיימלען פוּדינג

מישט אויס די אלע שטאָפּען אין אַ שיסעל אין דער אָנגעגעבענער אָרדנונג. גיט עס אַריין אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס, לענט אַריין דאָס בעקעלע אין אַ צווייטען וואָס איז אָנגע-פילט מיט הייסע וואַסער און באַקט 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 ביז 350 גראַד. צעשניידט אין פּיער-עקעדיגע שטיקלאַך און סער-ווירט קאַלטערהייט מיט אויפגעשלאָגענע קריעם אָדער אַן אַנדער סאָוס.

- $\frac{3}{4}$  קאָפּעס צוקער
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 3 געלעכלאך פון אייער (גוט אויפגעשלאָגען)
- 3 ווייסליכע פון אייער (געדיכט אויפגעשלאָ-גען)
- $\frac{1}{2}$  קאָפּע צעהאַקטע ניס
- $\frac{1}{4}$  פונט מיימלען (צע-שנימען אין שטיק-לאך)
- $\frac{1}{2}$  לעפעלע ביוקינג-פּוידער

מצה-שאַרלאַט

ווייקט די מצות אין וואַסער, טרוקענט זיי אויס און גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די אייער, גיט צו זאַלץ, פּרוכט און מישט גוט אויס, וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און באַקט אין אַ פענ-דעל אויסגעשמירט מיט פעטס פאַר 25 מינוט. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אוווען (350 גראַד). פון דעם רעסיפי וועט איהר האָבען אַ פּוּדינג פאַר 5 אָדער 6 פּערזאָן.

- 1 מאַנישעוויטץ'ס מצה
- 2 אייער
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע ראַזשינקעס
- $\frac{1}{4}$  קאָפּע וויינפּערליך
- $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאַלץ

עג-פלענט (זיסע און זויערע)

שיילט אָפּ די עגפּלענט און צעשניידט אַ האַלבען אינטש דיק און ווייקט אין זאַלץ-וואַסער אַ האַל-בע שטונדע. שלאָגט אויף לייכט די אייער, צוגעבענדיג אַ פּיערטעל קאָפּע וואַסער. טונקט די עגפּלענט אין מצה-מעהל, אין אויפגעשלאָ-גענעם איי און דאַן נאָכאמאָל אין מצה-מעהל און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין. צעהאַקט ציבעלעס און פּרעגעלט ביז זיי ווערען גאָלד-ברוין, דאַן לענט זיי אין אַ גרויסען פענדעל און גיט צו טאָמייטאָ-פּייסט, צוקער, זאַלץ, פּעפּער און אַנדערטהאַלבען קאָפּעס וואַסער. ווען אלעס איז אויפגעווארימט צוזאַמען, גיט צו די גע-פּרעגעלטע עגפּלענט און קאָכט ווייטער פאַר אַ האַלבע שטונדע, באַטריפט די עגפּלענט מיט סאָוס אַ פּאָר מאָל.

- מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 עג-פלענט
- 2 אייער
- $1\frac{1}{4}$  קאָפּעס וואַסער
- 2 ציבעלעס
- 1 קען טאָמייטאָ פּייסט
- 1 לעפעל צוקער
- $\frac{1}{2}$  טעה-לעפעלע זאַלץ
- $\frac{1}{4}$  טעה-לעפעלע פּעפּער

## פיינ מצה בעקערס

### מאקאראני-לאבען (לאוף)

מישט גוט אויס אלע שטאָפּען און לעגט אַרײַן אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס. לעגט דאָס בעקעלע אַרײַן אין אַן אַנדער בעקעלע אָנגעפילט מיט הייסע וואַסער און באַקט עס אין אַ מעסינגען אויווען, פאַר 45 מינוט, ביז עס ווערט ברוין. סערווירט עס מיט אַ טאָמייטאָ אָדער מאָשרום-סאָוס.

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 קאָפּע געקאָכטע מאַקאראַניס
- 1 קאָפּע הייסע מילך
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- ½ טעה-לעפעלע לימענע-זאַפּט
- 1 קאָפּע צעריבענע קעז
- ¼ קאָפּע צעהאַקטע גרינע פעפער און פּימענמא
- 3 גוט אויפגעשלאָגענע אייער

### מצה-פילעכץ (סמאָפינג)

צעברעכט די מצה און מאַכט זי פייכט, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און געווירצען. דאָס קען געברויכט ווערען אַלס פילעכץ (סמאָפינג) פאַר אירגענד וועלכער פלייש. ראָלט עס צו-זאַמען, מאַכט צו די אָנגעפילטע פלייש מיט טוט-פּינס, דאָן גיט צו וואַסער און באַקט אין אַ היי-סען אויווען.

- 4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- ¼ קאָפּע וואַסער
- 2 אייער
- 1 לעפעלע זאַלץ
- ¼ לעפעלע פעפער
- ¼ לעפעלע אינגבער
- 1 לעפעל צעריבענע פעטרישקע
- 2 לעפעל צעהאַקטע ציבעלעס

### סמאָפּד (געפילטע) טאָמייטאָ

וואַשט אָפּ די טאָמייטאָ, שניידט ארויס דעם וואָרצעל, דאן שניידט אַראָפּ אַ דין שטיקעל פון וואָרצעל און ליידיגט אויס די פּאָלפּ (ווייכען טייל). באַשפּריצט מיט זאַלץ דעם אינעווייניגס-טען טייל פון דער טאָמייטאָ. צערייבט אַ העלפּט פון דעם טאָמייטאָ-פּאָלפּ מיט די אַנדערע שטאָ-פען, און פילט אָן די טאָמייטאָ מיט די צונויפ-געמישטע זאַכען. באַדעקט מיט דעם אויבערש-טען-אויסגעשניטענעם טייל פון דער טאָמייטאָ. לעגט אַרײַן אין פּאַן אויסגעשמירט מיט פעטס, און באַקט 20-30 מינוט אין אַ לייכט-אָנגע-הייצטען אויווען. באַצירט מיט אַ שטענגעלע פעטרישקע וואו דער וואָרצעל איז געווען. אויב איהר ווילט, גיט צו אַ האַלב טעה-לעפעלע צוקער צו דעם פּאָלפּ-מיקסטשור און באַשפּרענקעלט דעם אינעווייניגסטען טייל פון דער טאָמייטאָ מיט זאַלץ און צוקער.

- 1 גרויסע טאָמייטאָ
- 1 אוי
- ½ עס-לעפעל שטיקען-פעטס אָדער פּוטער
- 1 עס-לעפעל מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- ¼ טעה-לעפעל זאַלץ
- אַ זעכצעהנטעל טעה-לעפעלע פעפער

## די ב. מאנישעוויטיץ קאמפאני

ביעט באַלם (קניידלאך פון בוראקעס)	3% קאָפּעס געקאָכטע און צעריבענע בוראקעס
צעהאַקט די ציבעלע און ברוינט עס אין די פעטס, דאָן מישט אים אַלע שטאַפּען זעהר גוט און מאַכט באַלם. מאַכט אַ זיסע און זויערע טאַמעייטאַ-סאַוס (זעהט דעם רעסעפי פאַר זיסע און זויערע פלייש-באַלם) און קאָכט די ביעט-באַלם אין דעם פאַר אַ שטונדע איבער אַ קליינעם פייער.	1 ציבעלע 2 עס-לעפעל פעטס 2 אייער 1/2 טעה-לעפעלע זאַלץ 1/2 טעה-לעפעלע פעפער 1/2 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל

מעערען קאָטלעטס	1/2 קאָפּע מאַנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל
שלאָגט אויף די אייער גוט, גיט צו די מעערען, זאַלץ, פעפער, צעשניטענע פעטרישקע און מעהל. מישט גוט אים און מאַכט קאָטלעטען. פּרע-געלט די ציבעלעס אין וועלכע פעטס איהר ווילט ביז זיי ווערען גאַלד-ברוין, דאָן בראַט די מעערען קאָטלעטס אין די זעלבע פעטס.	1 קאָפּע געקאָכטע אַדער צעריבענע מעערען אייער 2 טעה-לעפעלע זאַלץ 1/2 טעה-לעפעלע פעפער 2 עס-לעפעל פעטרישקע ציבעלעס

קאליפלאוער (איטאַליענישע סטייל)	מאנישעוויטיץ'ס מצה-מעהל
ווייקט די קאליפלאוער מיט'ן קעפעל אַרונטער, אין זאַלץ-וואַסער פאַר 20 מינוט, דאָן צעטיילט דעם קאליפלאוער אויף שטיקלאך. באַניסט מיט קאָכיגע וואַסער, פאַרדעקט עס און לאָזט שטעהן אַ האַלבע שטונדע. שלאָגט אויף די אייער לאַנג-זאַם מיט אַ גאַפּעל, צוגעבענדיג אַ פיערטעל קאָפּע וואַסער. נעמט די קאליפלאוער אַרויס פון פענדעל און טונקט איין אין מצה-מעהל, דאָן טונקט איין אין אויפגעשלאָגענע איי און נאָכ-אַמאָל אין מצה-מעהל און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אין פיעל פעטס, אין א טעמפּעראַ-טור פון 350 גראַד. צעהאַקט די ציבעלעס ביז זיי ווערען ברוין, דאָן לעגט זיי אין אַ גרויסער פענדעל צוגעבענדיג טאַמייטאַ-פייסט, צוקער, זאַלץ, פעפער און וואַסער. קאָכט אַלעס צוזאַ-מען אַ פאַר מינוט, דאָן גיט צו אַ קאליפלאוער און קאָכט נאָך אַ האַלבע שטונדע, מישענדיג כסדר.	1 קעפעל קאליפלאוער אייער 2 1 3/4 קאָפּעס וואַסער 2 גרויסע ציבעלעס 1 קען טאַמייטאַ-פייסט 1 עס-לעפעל צוקער 1 עס-לעפעל זאַלץ 1/2 טעה-לעפעלע פעפער

## סינסינעמי, אהייא, אמעריקא

### סמאָפּד גרין פעפּערס

שניידט אַרונטער דעם אויבערשטען טייל פון פע-  
פּער, נעמט אַוועק די קערענדלאַך און קאַכט אין  
וואַסער דעם פעפּער און דעם אויבערשטען טייל  
פאַר 15 מינוט. מישט צוזאַמען די אויבענדער-  
מאָנטע שטאַפּען און פּילט אָן מיט זיי דעם פע-  
פּער, דעקט עס צו מיט דעם אויבערשטען טייל,  
באַקט אַרום 20 מינוט אין אַ מעסינגען אויווען.

- 1 גרויסער פעפּער
- 1 איי
- 1/2 לעפעל פעטס
- 1 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס  
מצה-מעהל
- 2 לעפעל צעהאַקטע  
סעלערוי
- 1/2 לעפעלע ציבעלע-וואַפּט
- 1/4 לעפעלע זאַלץ
- אַ זעכצענטעל לעפעלע  
פעפּער

### טאָמייטאָ מצות (סקאַלאַפּט)

באַשמירט אַ בעקעלע מיט פעטס, לעגט אַריין די  
שטיקלעך ציבעלע. באַשפּרענקעלט די טאָמיי-  
טאָס מיט זאַלץ, פעפּער און צימער. באַדעקט די  
ציבעלע מיט אַ לעיער טאָמייטאָ, דאַן אַ מצה,  
דאַן ווידער אַ לעיער טאָמייטאָ, און ווידער אַ  
מצה. באַשמירט די אויבערשטע מצה מיט פּו-  
טער. פאַרדעקט און באַקט אין אַ הייסען אויווען  
(375 גראַד) אַ האַלבע שטונדע.

- 3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 4 שטיקלאך בערמיודא  
ציבעלע פון מיטלער  
גרויס
- 4 קאָפּעס קענד טאָמייטאָס
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- 1/4 טעה-לעפעלע פעפּער
- 2 עס-לעפעל צוקער
- 3 עס-לעפעל פּוטער

### קאַרטאָפּעל-פּרימערס

ווייקט די מצות אין וואַסער פאַר 2 מינוט, לעגט  
זיי אַוועק דערנאָך אויף אַ פּלאַכען טעלער פאַר  
20 מינוט. ניט צו די אייער און געווירצען צו  
די נעקאָכטע אָדער צעריבענע קאַרטאָפּעל און  
מישט עס גוט אויס. באַשמירט איין זייט פון  
דער מצה מיט דעם טייג, לעגט עס מיט דער  
זייט וואו די טייג געפינט זיך אַרונטער אין אַ  
פענדעל וואו עס געפינט זיך אַביסעל צעלאָזענע  
פּוטער אָדער אַנדערע פעטס. ווערענד די מצה  
באַקט זיך אויף איין זייט, לעגט אַרויף טייג אויף  
דער אַנדערער זייט, און ווען דער אויבערשטער  
טייל איז ברױן, קערט עס איבער אויף דער צוויי-  
טער זייט און באַקט, ביז עס איז פאַרטױג. איהר  
קענט צעשניידען די מצות אויף פיערטלאַך,  
אידער איהר לעגט אַרויף די טייג. סערווירט  
עס ענטוועדער הייס אָדער קאַלט.

- 5 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1 1/2 געקאָכטע און צערי-  
בענע קאַרטאָפּעל
- 6 אייער
- 1 1/2 לעפעלאך זאַלץ
- 1/8 לעפעלע פעפּער

די ב. מאנישעוויטן קאמפאני

געבאקטע ספינעטש

מישט אויס די שטאָפּען און לעגט אַרײַן אין אַ  
בראָט-פּאַן באַשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ  
לייכט-געהייצטען אווױען (300 גראַד) ביז עס  
ווערט שטייף, 45 ביז 60 מינוט.

- 2 אייער
- 3 קאָפּעס מילך
- 2 קאָפּעס מאַנישע-  
וויטק'ס מצה-מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע  
ספינעטש
- 4 עס-לעפעל צעלאָזענע  
פוטער
- 3 טעה-לעפעל זאָלץ

סמרינג-ביען-לאַטקעס (פען-קעיקס)

מישט אויס צוזאמען אלע שטאָפּען, מאַכט לאַט-  
קעס און באַקט אין אַ הייסע פּאַן אָנגעשמירט  
מיט פעטס, ביז עס ווערט ברוין.

- 3 קאָפּעס געקאָכטע און  
צעריבענע סמרינג-  
ביענס
- 3 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטק'ס  
מצה-מעהל
- 1/2 טעה-לעפעלע זאָלץ
- 2 עס-לעפעל פעטס

קאליפלאוער לאַטקעס

צערייכט גוט די אָפּגעקאָכטע קאליפלאוער און  
מישט דורך מיט די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער.  
גיט צו די מעהל און זאָלץ צוזאמען. גיסט אַרײַן  
פון אַ לעפעל אין הייסע פוטער און פרעגעלט  
ביז עס ווערט ברוין. פון דער רעסיפי וועט איהר  
קריגען 12 לאַטקעס.

- 2 עס-לעפעל מאַנישע-  
וויטק'ס מצה-מעהל
- 1 אָפּגעקאָכטע קאלי-  
פלאוער
- 4 אייער
- 1 1/2 לעפעלאך זאָלץ

עג-פלענט קאָטלעטס

באַקט דעם עג-פלענט ביז עס ווערט ווייך, שײַלט  
עס אָפּ, צערייכט עס גוט, גיט צו די אייער,  
ציבעלע, זאָלץ און פעפער און אויך די מעהל.  
מישט גוט אויס און מאַכט דערפון קליינע  
קעיקס. ברוינט עס אין הייסע פעטס און דאַן  
לעגט זיי איבער אין אַ בעקעלע. ווירצט די טאָ-  
מייטאָס מיט די לימענע-זאָפט, צוקער, און באַ-  
גיסט דאָמיט דעם עג-פלענט. באַקט אין אַ מע-  
סיגען אווױען אַ האַלבע שטונדע, דאַן סערווירט  
עס אנשטאָט פלייש. איהר קענט עס אויך סער-  
ווירען קאָלטערהייט.

- 1 עג-פלענט
- 3 אייער
- 1 צעריבענע ציבעלע
- 1/2 לעפעלע זאָלץ
- 1/4 לעפעלע פעפער
- 1 1/2 קאָפּעס מאַנישע-  
וויטק'ס מצה-מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע  
טאָמייטאָס
- 3 לעפעל צוקער
- 1/2 לימענע

## פּיין מצה בעקערס

### געפרעגעלטע קאליפלאוער

וואָשט די קאליפלאוער מיט דעם קעפּעל אַרונ-  
טער אין זאַלץ-וואַסער, טיילט אָפּ און קאָכט אין  
זאַלץ-וואַסער ביז עס ווערט ווייך. פּרעגעלט די  
ציבעלעס אין פּוטער. טונקט איין די קאָלי-  
פלאוער אין דער מצה-מעהל און פּרעגעלט צו-  
זאַמען מיט די ציבעלעס ביז עס ווערט ברוין.

- 1 קאליפלאוער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- מאנישעוויטץ'ס מצה-  
מעהל

### וועדזשעטייבעל קאטלעטס

שיילט אָפּ די וועדזשעטייבעלס און צעמאַלט  
דורך אַ פלייש-מיהל. גיט צו זאַלץ, פעפּער,  
מצה-מעהל, אויפגעשלאָגענע אייער, מישט עס  
גוט אויס. מאכט דערפון קליינע קוגעלאַך, לעגט  
עס אַרײַן אין אַ פענדעל און ברוינט זיי אין הייסע  
פעטס. ווען עס ווערט ברוין אויף ביידע זייטען,  
לעגט עס אַרײַן אין אַ בעקעלע, באַגיסט מיט טאָ-  
מייטאָס, צו וועלכע איהר האָט צוגעגעבן צו-  
קער און לימענע-זאַפט. באַקט אין אַ מעסיגען  
אויװען פאַר אַ האַלבע שטונדע.

- 2 בוריקעס
- 2 מערען
- 1 פארסניפ
- 1 זיסע קארטאָפּעל פון
- מיטעלען גרויס
- 1 אירלענדישע קארטאָפּ-  
פעל פון מיטעלען
- גרויס
- 4 שטיקלאך סעלערי
- 1 ציבעלע
- 3 אייער
- 1½ קאָפּעס מאַנישע-  
וויטץ'ס מצה-מעהל
- 1½ לעפעלאך זאַלץ
- ½ לעפעלע פעפּער
- 1 לימענע
- 2 קאָפּעס געקאָכטע
- מאָמייטאָס
- 4 לעפעל צוקער

### געבאַקטע אוגערקעס (קיוקאָמבערס)

וואָשט די אוגערקע און צעשניידט זי אין אַ  
העלפּט, אין דער לענג. נעמט אַרויס אזוי פּיעל  
פון דעם אינווענינסטען טייל (פּאַלפּ), ווי מעג-  
ליך, זעהט אָבער אַז די שאַלעכץ זאָל ניט צע-  
בראָכען ווערען. ברוינט די ציבעלע אין פעטס  
און גיט צו די אַנדערע שטאָפּען נעמישט מיט  
דעם אינוועניגען טייל פון דער אוגערקע, קאָכט  
און האַלט אין מישען אַרום צעהן מינוט ביז די  
אוגערקעס ווערען ווייך און די מיקסשור טרו-  
קען. לעגט דערנאָך אַרײַן דיזע פּילינג אין דער  
שאַלעכץ פון די אוגערקעס און באַקט אין אַ מע-  
סיג-געהייצטען אויווען ביז די שאַלעכץ ווערט  
ווייך און די מיקסשור ברוין. נעמט אַרויס פון  
אויװען אין אַ האַלבע שטונדע.

- 3 אוגערקעס פון מיטעלען
- גרויס
- ¼ קאָפּעס מאַנישע-  
וויטץ'ס מצה-מעהל
- 3 עס-לעפעל פעטס
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- 1½ עס-לעפעל צעהאַקטע
- ציבעלעס
- 1½ טעה-לעפעלאך צע-  
האַקטע פּעטרישקע
- 3 טעה-לעפעלאך צעהאַקט-  
טע סעלערי
- 1 קאָפּע צעשניטענע
- מאָמייטאָס

## די ב. מאנישעווימן קאמפאני

### פאמייטאָ קאָפּ-קעיקס

שיילט אָפּ די קארטאָפּעל. קאָכט זיי און צע-  
רייבט זיי. לאָזט זיי אָפּמיהלען. מישט צוזאָ-  
מען די קארטאָפּעל, די מצה-מעהל, די זאלץ, די  
צעלאָזענע פוטער און די אייער. דערוואַרעמט  
קאָסטארד-קאָפּעס, פילט זיי אַ העלפּט, באַקט  
פאַר 15-20 מינוט אין אַ מעסיג-אָנגעהייצטען  
אויװען (375-350 גראַד). װען פאַרטיג, קערט  
עס איבער און סערווירט עס הייס ווי גרינצייג.

- 2 לעפעל מאנישעווימן'ס  
מצה-מעהל  
3 גרויסע קארטאָפּעל  
(אָדער אַרום 1½ קאָפּ-  
פּעס צעריבענע קאָר-  
מאָפּעל)  
3 אויער  
3 לעפעל צעלאָזענע  
פוטער  
½ לעפעלע זאלץ  
¼ לעפעלע פּעפּער

### מאק סאָסעדוש

קלייבט אויס די טרוקענע בעבלאָך, װאַשט זיי  
אויס, באַניסט זיי מיט קאָלטע װאַסער און לאָזט  
ווייכן איבער נאַכט. נעקסטן טאָג לאָזט אָפּ-  
טריקענען, גיט צו איין קוואַרט קאָלטע װאַסער  
און 1 טעה-לעפעלע זאלץ און קאָכט ביז זיי װע-  
רען װײך. צערייבט די בעבלאָך דורך אַ דורכ-  
שלאַג, גיט צו די אַנדערע שטאָפּען און מאַכט דעם  
מיקסטשור אין אַ פּאַרם פּון סאָסעדושעס. קיי-  
קעלט זיי אין מעהל, דאַן אייער, דאַן נאַכאַמאַל  
אין מעהל און קאָכט ביז עס װערט ברוין פּון אלע  
זייטען. סערווירט מיט גרייווי אָדער טאָמייטאָ-  
סאָס. פּון דעם רעסיפי האָט איהר אַרום 24  
סאָסעדושעס.

- 1 קאָפּע טרוקענע ליימאָ-  
בעבלאָך (אָדער 3 קאָפּ-  
פּעס געקענטע)  
¾ קאָפּעס מאַנישער  
װײַסן מצה-מעהל  
3 אויער  
¾ טעה-לעפעלאַך זאלץ  
2 עס-לעפעל פוטער  
½ טעה-לעפעלע „סאַגע“  
¼ טעה-לעפעלע פּעפּער

### געפּרעגעלטע טאָמייטאָס

שיילט אָפּ די טאָמייטאָס און צעשניידט אויף  
דיקע שטיקלאַך (אַרום אַ האַלבּען אינטש), באַ-  
שפּרענקעלט יעדען שטיקעל מיט זאלץ, פּעפּער  
און צוקער, און טונקט איין אין מצה-מעהל, צע-  
לאָזט אַ ביסעל פוטער אין אַ פענדעל, און בראַט  
די טאָמייטאָס ביז זיי װערען ברוין. סערווירט  
פאַר ברעקפּעסט מיט סקרעמבעלד-אייער אָדער  
ביי אַנדערע מאָהלצייטען. טאָמייטאָס װאַס װע-  
רען געמאַכט אויף דיזען אופן, קענען אויך גע-  
בראַטען װערען לויט דעם סטייל פּון „פּרענטש  
פּראַיד“.

- טאָמייטאָס (אַ טאָמייטאָ  
פּון געװעהנליכע מאָס  
פאַר יעדער פּערזאָן)  
מאָנישעווימן'ס מצה-  
מעהל  
זאלץ  
פּעפּער  
צוקער  
פוטער



## סינסינעמי, אַהייאָ, אַמעריקא

	1/2 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
	1 קאַפּע געקאָכטע אָדער געקענטע ספינאַטש
	2 אויער
	1 1/2 טעה-לעפעלאך זאַלץ
	1/8 טעה-לעפעלע פעפער
	1/4 קאַפּע וואַסער אָדער ספינאַטש-זאַפט
	2 ציבעלעס

	1 פיש פון אַרום 2 1/2 פונט
	6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
	4 עס-לעפעל פעטרישקע
	2 עס-לעפעל צעריבענע ציבעלעס
	1 ציבעלע צעהאַקט אויף קליינע שטיקלאך
	1 טעה-לעפעלע „טהוים“ (וויטהרויך)
	1/4 טעה-לעפעלע רויטען פעפער
	1/4 טעה-לעפעלע שוואַר- צען פעפער
	2 1/2 טעה-לעפעלאך זאַלץ
	5 עס-לעפעל פוטער
	2 קאַפּעס וואַסער
	2 קאַפּעס טאַמיומאַ-זאַפט
	1/2 עס-לעפעל וואַסער- שיר סאַוס
	2 עס-לעפעל גרינעס פעפער
	1 עס-לעפעל קאַרטאָפּעל- מעהל
	1 שטיקעל קנאַבעל (אויב איהר ווילט)

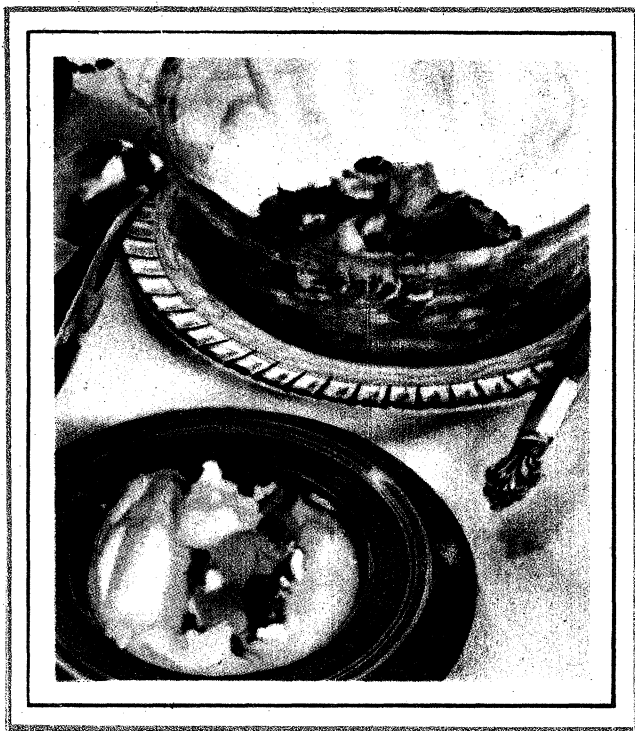
נעמט אַרונטער די ליסקעס און רייניגט די פיש  
און באַשפּרענקעלט מיט זאַלץ פון אינוועניג און  
פון דרויסען. ווייקט די מצות אין וואַסער ביז  
זיי זיינען ווייך, דאַן דריקט אויס אַזוי טרוקען  
ווי מעגליך; גיט צו 2 עס-לעפעל פעטרישקע,  
צעריבענע ציבעלעס, טהוים, אַ העלפט פון די  
שוואַרצע און רויטע פעפער, און 1 און אַ האַלב  
טעה-לעפעלעך זאַלץ. פילט אָן די פיש מיט דעם  
און פאַרשפּילעט מיט טוטפיקס 1 און אַ האַלב  
אינטשעס איינס פון די אַנדערע, און וויקעלט  
אַ שטריקעל אַרום די טוטפיקס. באַשפּרענקעלט  
די פיש מיט מצה-מעהל, זאַלץ, פעפער, און לעגט  
ארויף 5 עס-לעפעל פוטער. לעגט ארויף אויף  
אַ „פיש-רעק“ באַשמירט מיט פעטס, אָדער אויף  
אַ שטיקעל לייווענד וואַס איז אויפ'ן דנאָ פון  
אַ באַק-פענדעל, כדי איהר זאָלט קענען לייענט  
אַרויסנעמען די פיש. שטעלט אַוועק אין אויווען  
אויפגעדעקטערהייט (דער אויווען דאַרף זיין אָנ-  
געווארמט צו אַ טעמפּעראַטור פון 450 גראַד)  
פאַר 30 מינוט. ווערענד עס סמאָליעט, מישט צו-  
זאַמען קאַרטאָפּעל מעהל, וואַסער, טאַמיומאַ-  
זאַפט, וואַסערשייד סאַוס, צעהאַקטע גרינע  
פעפער און ציבעלע, קנאַבעל און 2 עס-לעפעל  
פעטרישקע, 1 טעה-לעפעלע זאַלץ און די איבער-  
געבליבענע רויטע און שוואַרצע פעפער. באַגיסט  
די פיש מיט דיזער סאַוס נאָך דעם ווי עס האָט  
געסמאָליעט 30 מינוט, פאַרקלענערט די טעמ-  
פּעראַטור ביז 300 גראַד און באַקט ווייטער, 15  
מינוט פאַר יעדען פונט, ביז עס ווערט פאַרטיג,  
באַשטרייענדיג אָפּט מיט די סאַוס. נעמט אַרויס  
דעם גאַנצען פיש און סערווירט די סאַוס פון אַ  
„גרייווי באַול“.

## מאַנישעוויטיג'ם מצה-פּראָדוקטען

אַט די וועלט-בארימטע שפייזען האָבען צו זיך קיין גלייכען אין געשמאק און הויכער קוואַליטעט. זייער אויסגעצייכענמער טעם קען ניט נאָכגעמאכט ווערען.

די מעהל וואס ווערט געברויכט איז ספעציעל געמאַלען פון אויס-געקליבענע ווייץ. כמעט יעדער שריט פון באַקען, פאַבריצירען און פאַקען ווערט געטאָן דורך וואונדערליכע אויטאָמאַטישע מאַשינעריי. ווען מען מאַכט מצה-מעהל, צום ביישפּיעל, ווערט אָנגעווענדעט די וואונדערליכסטע און נייעסטע מעטאָדע פון מאַלען, אין דער גאַנצער וועלט. עס איז גאַנץ זאָנדערבאר און גיט אַרויס אַ גלייכע, אונט-פאַרמע מעהל. עס זיינען נויטיג געווען יאָהרען פון עקספּערי-מענטירען איידער עס איז דערגרייכט געוואָרען די מעטאָדע וואָס מאַכט מעגליך די גאַר נייע פאַרבעסערונגען אין מצה-מעהל. איצט איז עס אונטערגליך צו געפינען אַן אונטערשיעד אין דער פייניקייט פון אַט די הויכע קוואַליטי מעהל. דאָס מיינט בעסערע געבעקס — די בעסטע קניידלאַך — דיזעלבע גוטע רעזולטאַטען יעדעס מאָהל, פון אייערע באַליעבטסטע רעסיפּים.

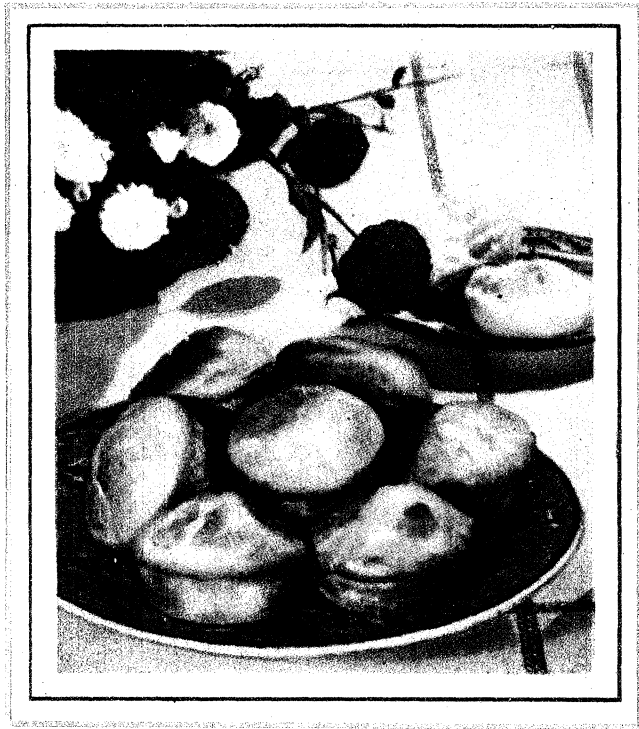
מיליאָנען מענשען איבער דער גאַנצער וועלט געברויכען מאַנישע-וויטיג'ם מצה-פּראָדוקטען, ווייל זיי זיינען אנערקענט אלס די בעסטע. די שפייזען זיינען דאָך אַזוי אַפּעטיטנע. געבאַקען לויט גאַנץ אייגענאַרטיגע מעטאָדען און געפאַקט אַזוי, אז זיי זאָלען אָנהאַלטען זייער אַריגינעלע אויווען-פּרישקייט און באַ'טעמ'טקייט. אום צו באַקומען די בעסטע רעזולטאַטען ווען איהר גרייט צו די פיעלע באַ'טעמ'טע מאכלים וואָס ווערען אָנגעגעבען אין דעם בוך, פאַלגט נאָך די דירעקשאַנס מיט פאַרויכטיגקייט און געברויכט נאָר מאַנישעוויטיג'ם מצה-פּראָדוקטען.



### מצה נאפאלעאנס

6 עפעל, 6 מאנישעווימץ'ס מצות, 6 עס-לעפעל צוקער,  
 1½ לעפעל צימרינג, 1 לעפעלע זאלץ.

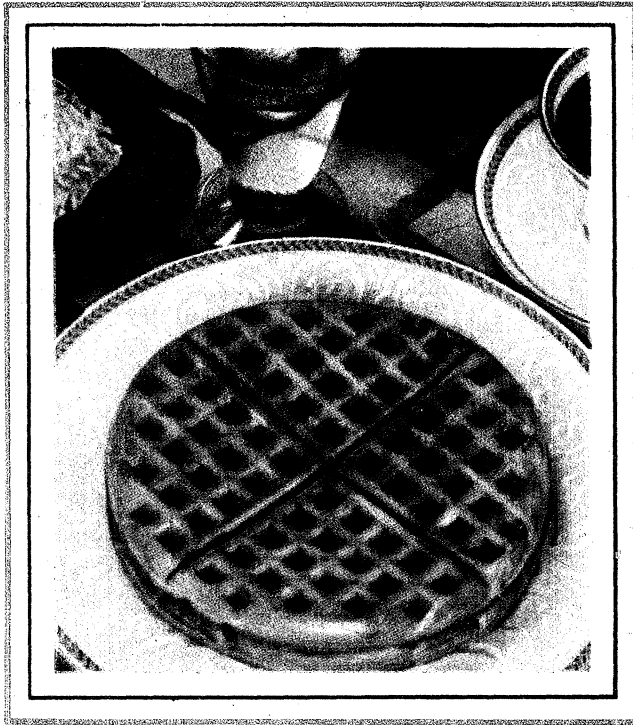
שיילט אָפּ און צעשניידט די עפעל, מינקט איין די מצה אין וואסער. שפרייט אויס די מצה אויף דעם דנגאָ פון אַ בעקעלע באשמירט מיט פעטס, באַדעקט עס מיט אַ לעיער פון עפעל, באַ-שפרענקעלט מיט אַ טייל פון דעם צוקער, צימרינג און זאַלץ איבער די עפעל, מאַכט נאָך אַזעלכע לעיערס ביז אַלע שטאָפּען ווערען אויסגענוצט, דער אויבערשטער לעיער זאָל זיין פון די עפעל. שטעלט אריין דאָס בעקעלע אין אַ שיסעל מיט וואסער און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען ביז די עפעל ווערען פארטיג. דאן לעגט ארויף אויבען די ווייסלאך פון 2 אייער וואס זיינען האַרט אויפגעשלאָגען געוואָרען, מיט 2 עס-לעפעל צוקער, שטעלט צוריק אין אויווען ביז עס ווערט ברוין און סערווירט מיט קאָס-טארד-סאָוס.



### מאָפּינעס

2 גרויסע אָדער 3 קלוינע אייער, 2 לעפעל קאלטע וואסער,  
 $\frac{1}{4}$  לעפעלע זאלץ, 6 לעפעל מאַנישע ווייז'ס מצה-מעהל.

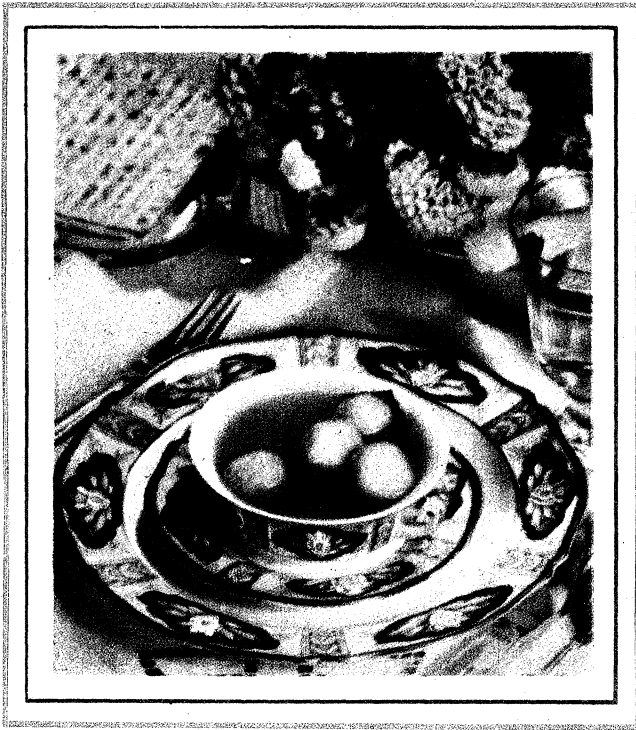
ניט צו זאלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף  
 ביז עס ווערט געדיכט. ניט צו וואסער צו די געלעכלאך, שלאָגט  
 אויף ביז עס ווערט לייכט. דאָן וויקעלט איין אין די געדיכט-  
 אויפגעשלאָגענע ווייסלאך. וויקעלט אַרײַן די מעהל, און באַסט  
 אין אַ מאָפּין בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס אין אַ טעמפּעראַ-  
 טור פון 350 גראַד. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 6—8  
 מאָפּינעס.



### וואפעלס

1 קאפע מאנישעווים'ס קעיק-מעהל,  $\frac{1}{2}$  מעה-לעפעלע זאלץ,  
 8 מעה-לעפעלאך בעיקינג-פוידער, 3 אויער, 2 קאפעס מילך,  
 4 עס-לעפעל צעלאזענע פוטער.

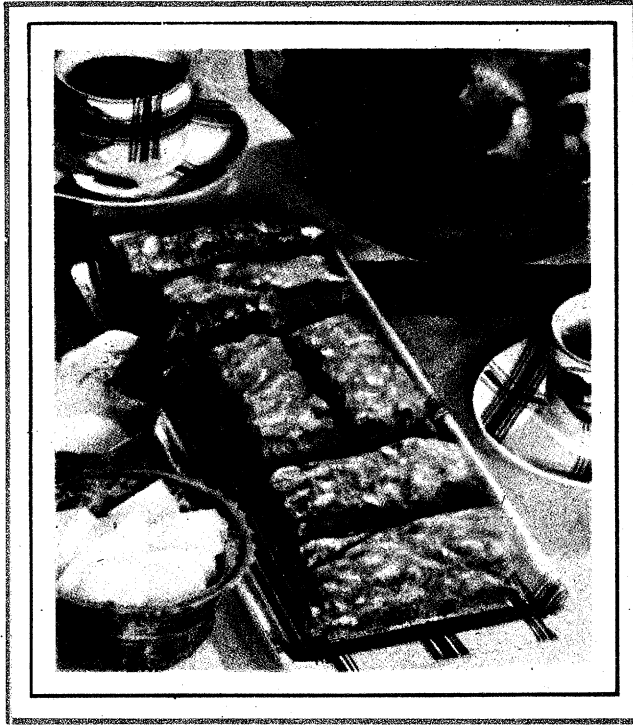
זיפט צוזאמען די קעיק-מעהל, זאלץ און בעיקינג-פוידער. שלאגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, גיט צו מילך, דאן גיט צו ביסלאכווייז, דיזע מיקסטשור צו די טרוקענע שטאפען, און שלאגט אויף גוט. גיט צו די צעלאזענע פוטער און צולעצט מישט אריין די הארט אויפגעשלאגענע ווייסליכע פון אייער. כאפט אויף א הייסען „וואפעל-אייזען“ ביז עס ווערט גוט צונגע-ברוינט.



### פעדער קניידלאך, עלזאסער סטויל

1 קאפע משיקען-פעסס, 8 אייער (גוט אויפגעשלאגען),  
 $\frac{1}{8}$  קאפע הייסע משיקען בראַט, 1 לעפעלע זאלץ, 1 לעפעלע  
 נאַטמעג (אָדער אינגבער ווען איהר ווילט), 2 קאפעס מאַנ-  
 שעווימץ'ס מצה-מעהל.

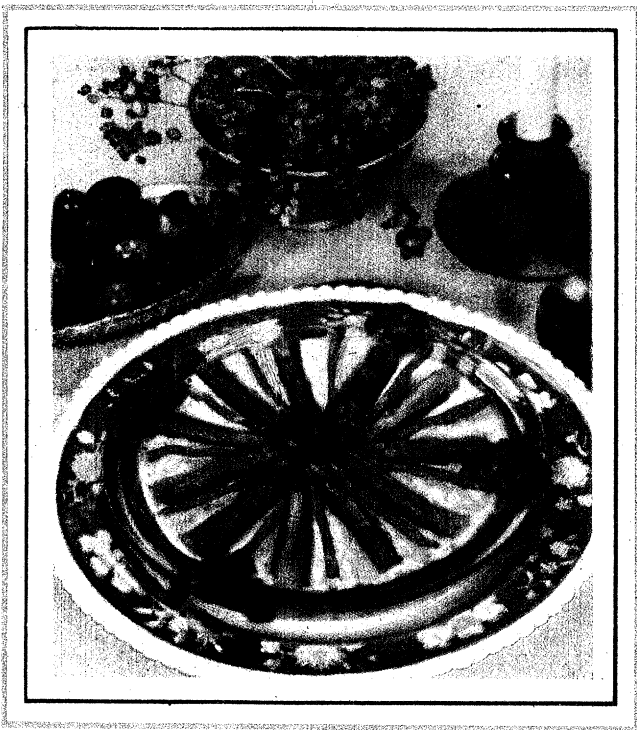
קיהלט אָפּ די קאפע שמאַלץ פון א געדעמפטער טשיקען ביז עס  
 ווערט טיילווייז קיהל, שלאַגט עס גוט אויף. גיט צו די אנדערע  
 שמאַצען, דאן מאכט קניידלאך אין דער גרויס פון א וועלשענער  
 נוס. באדעקט זיי מיט א דינעם טוך, און שמעלט אוועק אין א  
 קיהלען פלאץ פאר 1 ביז 24 שטונדען. ווען איהר ווילט זיי געד  
 ברויכען, קאכט אויף די זופ נאכדעם ווי איהר נעמט ארויס די  
 משיקען. דאן לעגט אריין די קניידלאך אין דער זידענדיגער זופ  
 און לאזט עס קאכען 18 מינוט. פון דער רעסיפי וועט איהר  
 האָבען ארום 42 קניידלאך.



### טײטלען-בארם, נומער 1

1 קאָפּע צוקער, 3 אייער (גוט אויפגעשלאָגען), 1 קאָפּע מאַנישעוויטש'ס מצה-מעהל, 1 לעפעלע בייקינג פּוידער,  $\frac{1}{2}$  לעפעלע זאלץ, 1 קאָפּע טייטלען (גוט צעשניטען), 1 קאָפּע ניס (צעהאַקטע).

מישט אויס דעם צוקער און די אויפגעשלאָגענע אייער, מישט אויך אויס די מעהל, זאלץ און בייקינג-פוידער. קאָמבינירט ביידע מיקסטשורם און גיט צו די טייטלען און די ניס. שפּרייט אויס די מיקסטשור אזוי דין ווי מעגליך אין א פיער-עקעדיגען בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין א טעמפעראַטור פון 325 גראַד פאַר 45 מינוט. אויב דער טייג ברוינט זיך שנעל, מאַכט קלענער די טעמפעראַטור. ווען עס ווערט פאַרטיג לאָזט עס אַפּוועצען 15 מינוט. צעשניידט אויף שטיקער ארום 4 אינטשעס לאַנג און  $\frac{1}{4}$  אינטשעס די ברויט, און וועהרענר זיי זיינען נאָך וואַרעם, וויקעלט זיי אין דינעם צוקער.

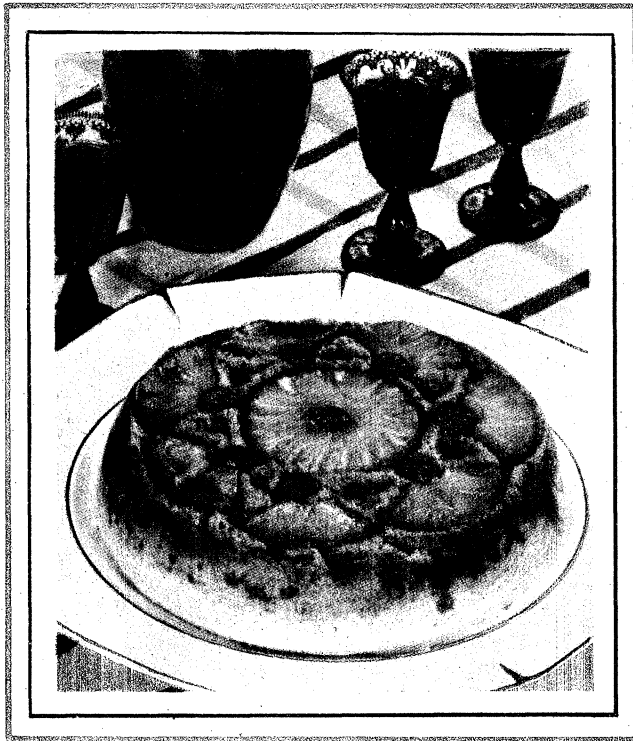


### *Asparagus Wheel*

*1½ Manischewitz's Matzos, ¼ cups milk (about), 6 eggs, ¼ tsp. salt, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1 can asparagus tips, 1 tbsp. butter, 1 tbsp. grated cheese (if desired).*

Soak matzos a few minutes in the milk, not making them very soft. Then drain, keeping one cup milk to use again in recipe. Arrange the matzos to fit buttered baking pan. Beat eggs with ¾ cup milk and 1 tsp. salt, scramble just enough to have them hold their form. Spread scrambled eggs over matzos and sprinkle with remaining ¼ cup milk and matzo meal. Arrange asparagus on top in a wheel-like ring, sprinkle with remaining ¼ tsp. salt, and put butter in center. The cheese, if used, may be added to eggs or sprinkled on top. Bake in hot oven about 10 minutes.





### *Upside Down Cake*

*4 tbsp. butter, 1 cup brown sugar, 5 slices pineapple, 9 maraschino cherries, 6 eggs, 1 cup granulated sugar, 1 cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. salt, grated rind 1 lemon.*

Melt butter in 9 inch skillet or cake pan; stir in brown sugar. Remove from fire, spread evenly, and arrange on top pineapple and cherries in fancy design. Make sponge cake dough by beating together egg yolks and sugar, adding lemon, salt and cake meal, then folding in stiffly-beaten egg whites. Put batter over fruit, and bake 1 hour in slow oven (300°). When done, hold tray over cake, then invert tray and skillet together, to prevent cake breaking. The fruit will be on top as designed. Serve with whipped cream.

# MATZO PRODUCTS

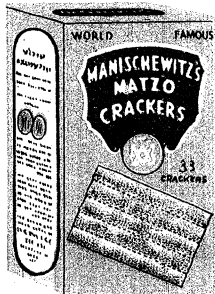
This means better bakings, the same results every time from your favorite recipes. This new process of making meal is entirely automatic.

World Famous Manischewitz's Matzo Products include:

- MATZOS
- |                            |                |
|----------------------------|----------------|
| THIN MATZOS                | CAKE MEAL      |
| EGG MATZOS                 | MATZO FARFEL   |
| MATZO MEAL                 | MATZO CRACKERS |
| WHOLE WHEAT MATZOS         |                |
| WHOLE WHEAT MATZO MEAL     |                |
| WHOLE WHEAT MATZO CRACKERS |                |

Millions of people throughout the world use Manischewitz's Matzo Products because of their acknowledged superiority. For these foods are temptingly different; baked by exclusive methods—and packed so as to retain their oven-freshness and flavor.

For best results in preparing the many delicious dishes suggested in this book follow directions carefully, and use only Manischewitz's Matzo Products.



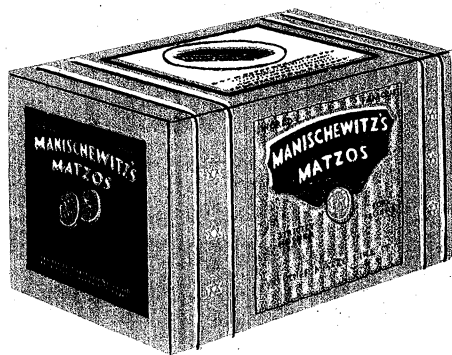
## MANISCHEWITZ'S

These world famous foods are unapproached in excellence and high quality. Their inimitable flavor cannot be equalled — for Manischewitz's foods are made only from the finest materials — and by exclusive processes.

All flour used is especially milled from selected wheat — and must pass rigid tests for uniformity, purity, and wholesomeness.

Practically every operation of baking and of manufacture, including packaging, is done by marvelous automatic machinery.

In making Matzo Meal, for instance, the most remarkable grinding system in the world is employed. It's unique — producing an absolutely uniform meal. Years of experimentation were required before the process that makes possible this revolutionary improvement in Matzo Meal was evolved. There is now no possibility of variation in the texture of this superfine meal.



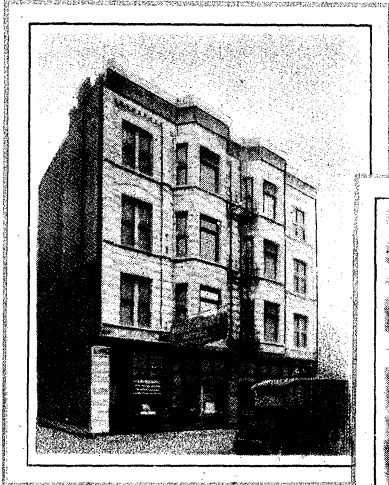
# MATZO BAKERIES

automatically conveyed to the packaging department, and with their fresh from-the-oven flavor intact, are packaged by human-like machines into modern containers. The triple-wrapped, triple-sealed packages, which protect Manischewitz's Matzos, and Matzo Crackers, are absolutely superior to those used by other producers of matzo products.

Every process of mixing, baking and packaging is automatic—machines are all electrically-operated—so that Manischewitz's food products come to you practically untouched by human hands.

In these sunlit bakeries, cleanliness and sanitation are not words, but *deeds*. . . . As a result, Manischewitz's Matzo Bakeries have the highest sanitary rating of all food establishments of their kind.

Ceaseless supervision, quality materials and modern methods combine to establish and maintain the unequalled goodness, and the world-wide reputation of Manischewitz's foods.

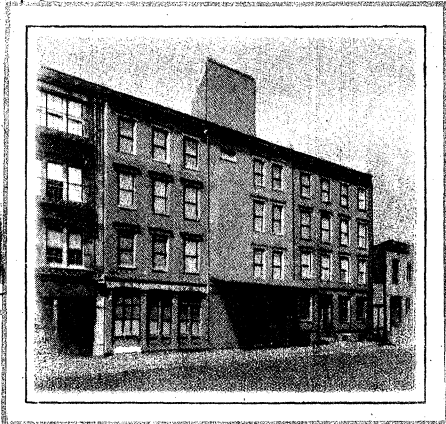


**ABOVE**

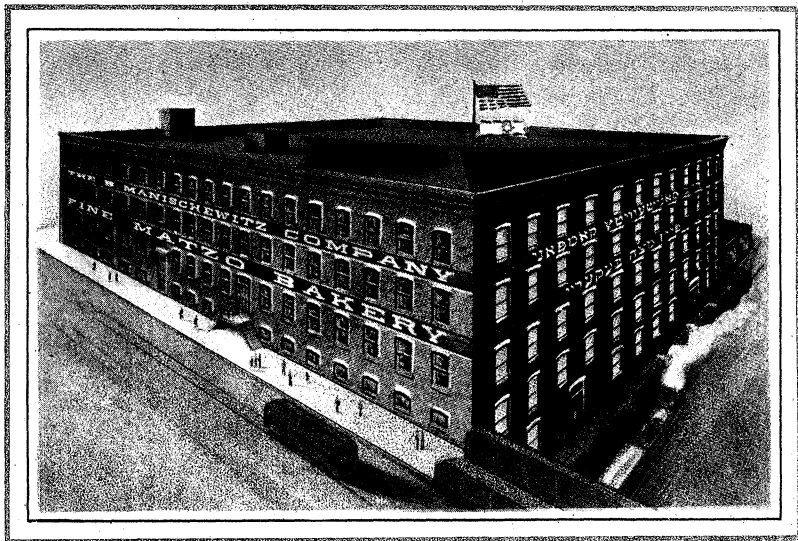
*Chicago Bakery No. 3, located  
at 2109 West Roosevelt Road*

**BELOW**

*Cincinnati Bakery No. 2, located at  
832-838 West Sixth Street*



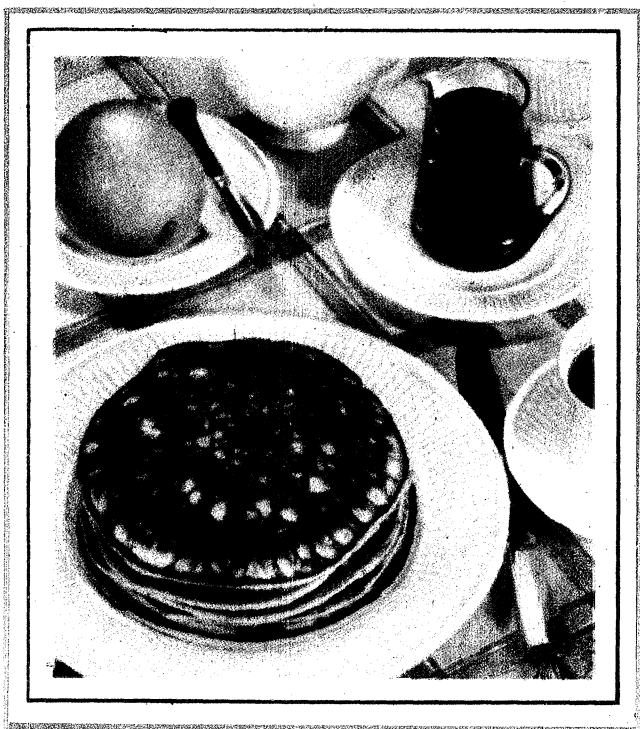
# MANISCHEWITZ'S



*Cincinnati Bakery No. 1, located at 2100 W. Eighth Street—largest matzo bakery in the world*

The three bakeries which produce World Famous Manischewitz's Matzo Products are literally the last word in modernity—and the largest plants in the world devoted exclusively to the making of fine kosher foods. Two of these spotless bakeries are in Cincinnati—one in Chicago. Here are baked the superfine matzo products which are so perfect—so high in quality that they are unhesitatingly accepted as the standard by which other similar products are judged.

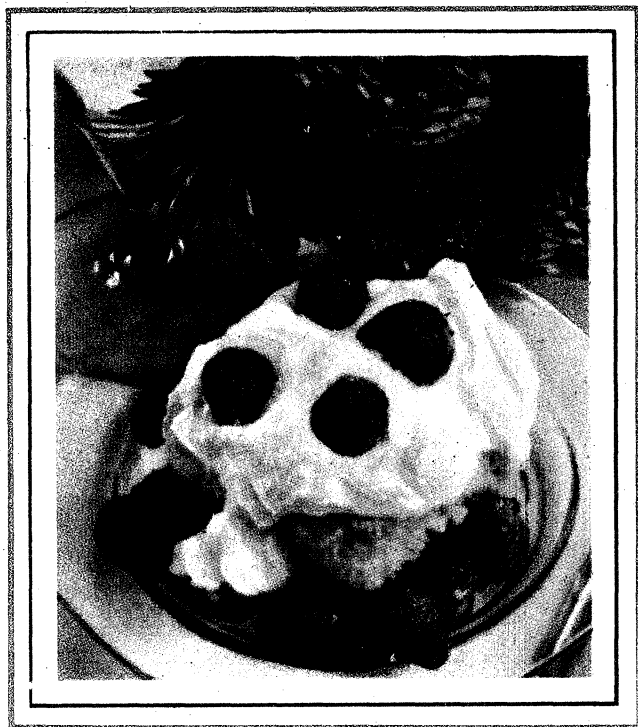
Hundreds of carloads of the finest flour, especially milled to Manischewitz standards from choice wheats, are delivered to these modern bakeries. Automatic dough mixing and measuring machines, and traveling ovens—marvels of mechanical ingenuity—turn this selected flour into the finest of matzo products. These freshly baked products are



### *Pancakes*

*2 eggs, ½ cup milk (or water), ½ cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. sugar, 1 tsp. baking powder, ¼ tsp. salt.*

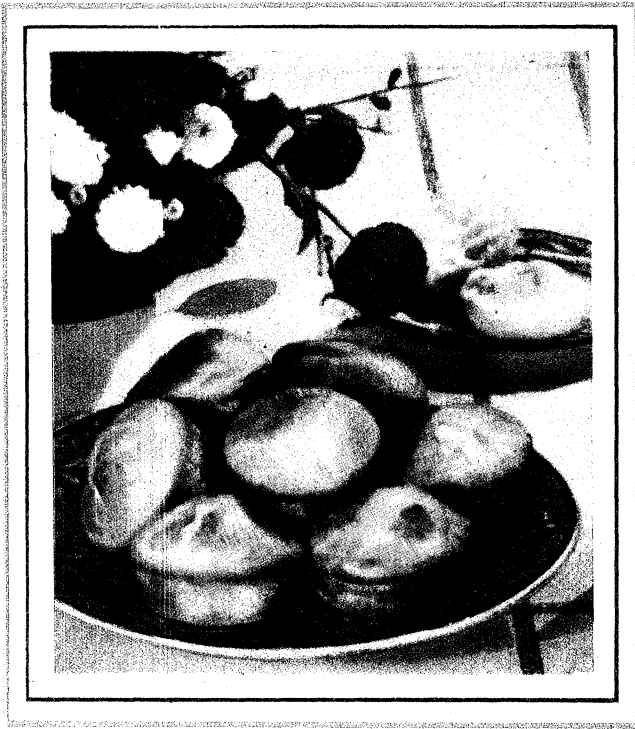
Beat eggs well, add milk and dry ingredients. Mix well and pour cakes onto hot slightly greased griddle. When bubbles form throughout, turn cakes and brown other side. If a still lighter pancake is desired, the egg whites may be beaten separately until stiff and folded into batter last.



### *Strawberry Shortcake*

*4 eggs,  $\frac{3}{4}$  cup sugar,  $\frac{1}{2}$  lemon, juice and grated rind,  $\frac{1}{4}$  tsp. salt,  $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's Cake Meal.*

Beat very light egg yolks and sugar. Add lemon, salt and sifted cake meal; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in 2 shallow pans in moderate oven. When cold, put one layer on platter, spread thickly with strawberries that have been well sugared; put other layer on top and spread over with sweetened and flavored whipped cream.

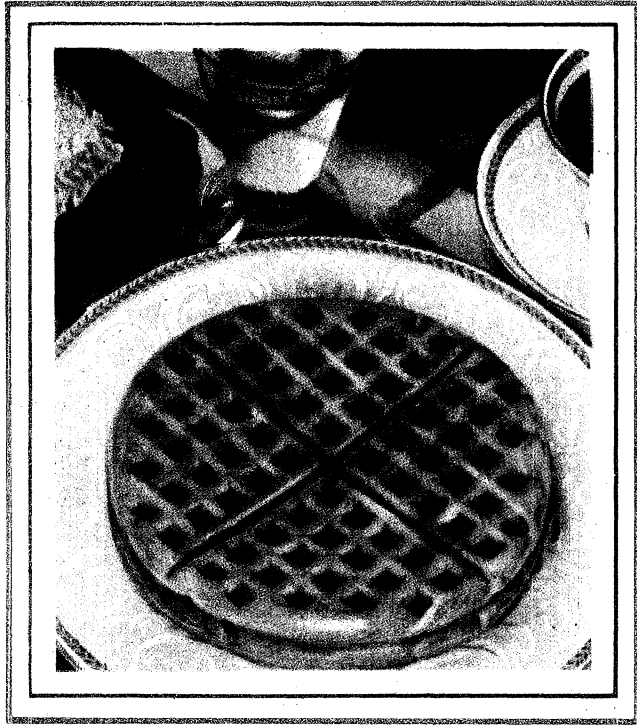


### *Muffins*

*2 large or 3 small eggs, 2 tbsp. cold water,  $\frac{1}{4}$  tsp. salt, 6 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal.*

Add salt to egg whites and beat until stiff. Add water to egg yolks, beat until light, then fold into the stiff whites. Fold in meal, and bake in greased muffin tins at 350°.





### *Waffles*

*1 cup Manischewitz's Cake Meal, ½ tsp. salt, 3 tsp. baking powder, 3 eggs, 2 cups milk, 4 tbsp. melted butter.*

Sift together the cake meal, salt and baking powder. Beat egg yolks, add milk, then add this mixture gradually to dry ingredients, beating thoroughly. Add melted butter, and lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Bake on a hot waffle iron until well browned.



### *Josephine Pie*

**3 eggs, 3 tbsp. sugar, 3 tbsp. Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. baking powder.**

Beat together until light, egg yolks and sugar; mix cake meal and baking powder, and add. Fold in stiffly-beaten whites of eggs, put mixture in pan with removable bottom, and bake at 325° until done—about 25 minutes. Mix together 3 egg yolks, juice and grated rind of 1 large lemon, and ¼ cup sugar. Boil until thickened, stirring constantly. When cake is baked spread over it this mixture, and return to oven for a few minutes. Beat until stiff 3 egg whites and 4 tbsp. powdered sugar, fold in 3½ tbsp. more powdered sugar and ½ tsp. flavoring extract. Spread over cake and bake 8 minutes in slow oven.

## INDEX TO RECIPES (Continued)

	<i>Page</i>		<i>Page</i>		<i>Page</i>
Salmon Loaf No. 1..	56	Farfel Pancakes		Pineapple Dainty ....	41
Salmon Loaf No. 2..	56	No. 1 and 2.....	37	Pineapple Pudding	
Salmon Sandwiches	56	Matzo Eier-Kuchen..	38	No. 1 and 2.....	44
Tuna Fish Pudding..	57	Matzo Pancakes		Raisin Pudding .....	43
<b>Knoedel</b>		No. 1, 2 and 3....	35	Sour Cream Pud-	
Cheese Knoedel		Matzo Pancakes		ding .....	46
No. 1 and 2.....	52	No. 4 .....	36	Steamed Pudding ..	69
Dumplings .....	50	Pancakes .....	77	<b>Vegetable Dishes</b>	
Feather Balls.....	7	Potato Pancakes		Asparagus Wheel....	78
Fluffy Knoedel .....	51	No. 1 .....	36	(Yiddish Section)	
Fruit Knoedel .....	52	No. 2 .....	37	Baked Cucumbers....	63
Knoedel		Pumpkin Pancakes..	38	Baked Peppers and	
No. 1, 2, 3, and 4	53	Queen of Pancakes..	34	Cheese .....	66
No. 5, 6 and 7....	54	Quick Potato Pan-		Baked Spinach .....	61
Liver Knoedel .....	50	cakes .....	37	Baked Tomatoes ....	61
Marrow Dumplings	54	Sour Cream Pan-		Beet Balls .....	61
Matzo Dumplings ..	50	cakes .....	35	Carrot Cutlets .....	65
Matzo Knoedel		Squash Pancakes.....	37	Cauliflower (Italian	
No. 1, 2 and 3....	51	Waffles .....	74	Style) .....	64
Potato Knoedel		<b>Pastry</b>		Cauliflower Pan-	
No. 1 and 2.....	55	Cheese Pie No. 1....	22	cakes .....	62
Soup Macaroons ....	50	Cheese Pie No. 2....	39	Eggplant Cutlets ....	68
Soup Nuts .....	52	Cream Puffs .....	47	Eggplant (Sweet	
Vegetable Knoedel..	55	Matzo Pie .....	45	and Sour) .....	64
Whole Wheat		Pie Crust.....	47	Filled Pancakes .....	63
Knoedel .....	50	<b>Puddings</b>		Fried Cauliflower ....	64
<b>Matzo and</b>		Almond Pudding ....	40	Fried Tomatoes .....	65
<b>Egg Dishes</b>		Apple Pudding		Mock Sausage .....	58
Baked Eggs .....	68	No. 1 and 2.....	46	Potato Cup Cakes ..	64
Beolas .....	46	Apple Sponge.....	39	Potato Fritters .....	66
Matzo and Eggs ....	47	Batter Pudding .....	47	Smothered Cauli-	
Matzo Dipped in		Carrot Pudding .....	42	flower .....	62
Eggs .....	48	Carrot Torte .....	69	Spinach Cutlets .....	66
Matzo Meal Omelet	48	Chocolate Custard..	41	Spinach Pancakes ....	66
Matzo Omelet .....	48	Chocolate Pudding..	40	Squash Soufflé .....	67
Matzo Scrambled		Chocolate Soufflé ...	40	String Bean Pan-	
Eggs .....	48	Date Delight .....	41	cakes .....	62
Scrambled Matzos ..	48	Farfel Pudding		Stuffed Green Pep-	
<b>Noodles</b>		No. 1 and 2.....	42	per .....	65
Mandleich .....	49	Fruit Pudding .....	41	Stuffed Tomato .....	65
Matzo Meal		Matzo Charlotte .....	44	Tomato Matzos.....	60
Noodles .....	49	Matzo Kugel		Vegetable Cutlets ..	63
Noodles		No. 1 and 2.....	43	<b>Miscellaneous</b>	
No. 1, 2 and 3....	49	Matzo Napoleon ....	39	Farfel for Soups ....	68
<b>Pancakes and</b>		Matzo Pudding		Farfel Toasties .....	70
<b>Waffles</b>		No. 1 and 2.....	44	Macaroni Loaf .....	67
Cheese Pancakes		No. 3 and 4.....	45	Matzo Meal Polenta	69
No. 1 and 2.....	36	Matzo Schalet .....	43	Matzo Stuffing .....	67
		Mock Noodle Pud-		Onion Dumplings ..	67
		ding .....	42	Spiced Matzos .....	68

## INDEX TO RECIPES

*Important:* Use level measurements in preparing all recipes.

	<i>Page</i>		<i>Page</i>		<i>Page</i>
<b><i>Appetizers</i></b>					
Mamouras .....	10	Root Beer Cake .....	12	Chremsel No. 1, 2..	33
Matzo Zwiebel .....	12	Spicy Cake .....	24	No. 3 and 4.....	34
<b><i>Breads</i></b>					
Biscuits .....	21	Sponge Cake No. 1..	13	No. 5 and 6.....	38
Farfel Muffins .....	23	No. 2, 3 and 4....	14	Corn Fritters .....	40
French Coffee Cake	9	No. 5 and 6.....	16	Fried Macaroons ....	32
Kanish Bread .....	16	No. 7 and 8.....	17	Pineapple or Apple	
Muffins .....	75	Strawberry Short-		Fritters .....	32
Rolls .....	25	cake .....	76	Prune Fritters .....	33
<b><i>Cakes</i></b>					
Almond Cake .....	11	Tropical Cake .....	22	<b><i>Cookies</i></b>	
Almond Nut Cake..	15	Upside Down Cake	79	Almond Cookies ....	25
Almond Torte .....	11	(Yiddish Section)		Almond Hills .....	29
Apple Cake No. 1....	10	Walnut Cake .....	21	Almond Macaroons..	28
Apple Cake No. 2....	10	Wine Cake .....	17	Cinnamon Sticks ....	28
Applesauce Cake ....	23	<b><i>Cheese Dishes</i></b>			
Boston Pie .....	29	Baked Matzos and		Chocolate Macaroons	
Chocolate Cake .....	16	Cheese .....	70	No. 1.....	24
Chocolate Sponge		Cheese Balls .....	16	No. 2.....	26
Cake .....	9	Cheese Blintzes .....	20	Cocoanut Cookies	
Chocolate Wine		Cheese Cake No. 1..	18	No. 1 and 2.....	27
Cake .....	23	Cheese Cake No. 2..	19	Cocoanut Macaroons	27
Cocoa Torte .....	10	Cheese Matzos .....	19	Corn Flake Cookies	26
Cocoanut Cake .....	12	Cheese Pudding ....	18	Date Bars No. 1....	8
Cocoanut Marsh-		Matzos and Cheese..	19	Date Bars No. 2....	28
mallow Sponge		Matzo and Cheese		Farfelroons .....	31
Cake .....	21	Sandwiches .....	22	"Macaronies" .....	27
Date Cake .....	11	Toasted Cheese		"Marguerites" .....	30
Date Cup Cakes ....	11	Matzos .....	19	Matzo Meal Bars ....	28
Date Torte .....	24	<b><i>Chicken and</i></b>			
Fancy Cake .....	15	<b><i>Meat Dishes</i></b>			
Feather Cake .....	13	Chicken Cutlets .....	58	Chicken Kneshas ....	60
Filled Cup Cakes....	21	Chicken or Meat		Balls .....	57
Fruit Cake .....	70	Liver Pie .....	60	Meat Loaf No. 1....	59
Honey Cake .....	25	Meat Loaf No. 2....	59	Mock Fish Balls ....	58
Jelly Roll .....	17	Potato Filled Pan-		cakes .....	57
Josephine Pie .....	73	Stuffed Peppers .....	58	Sweet and Sour	
Macaroon Delight....	22	Meat Balls .....	62	Tamales .....	61
Molasses Walnut		<b><i>Chremselns and</i></b>			
Cake .....	20	<b><i>Fritters</i></b>			
Nussen Kuchen .....	12	Apple Fritters .....	33	Baked Salmon .....	56
Nut Cake .....	14	Boston Chremsel..	32	Baked Stuffed Fish	59
Orange Cream Cake	18	Cauliflower Fritters	32	Fried Fish .....	57
Orange Fluff Cake..	13				
Orange Nut Cake....	15				
Orange Torte .....	13				
Orient Cake .....	20				
Peach Muffins .....	23				
Raspberry Cake .....	15				

*Continued on next page*

½ lb. butter  
 2 cups brown sugar  
 1 cup black coffee  
 1 tsp. soda  
 1 tsp. cream of tartar  
 1 cup syrup  
 1 tsp. salt  
 3½ cups Manischewitz's  
     Cake Meal  
 6 eggs, beaten  
     separately  
 1 tbsp. jelly  
 1 cup grape juice  
 1 cup cherries  
 1 cup dates  
 1 cup almonds  
 1 cup pecans  
 1 cup any other kind  
     of nuts  
 1 tsp. allspice  
 1 tsp. cinnamon  
 1 tsp. nutmeg  
 1 cup raisins  
 1 cup currants  
 1 cup citron  
 ½ cup candied orange  
     peel  
 ½ cup candied lemon  
     peel

1 cup Manischewitz's  
     Matzo Farfel  
 2 egg yolks  
 2 tbsp. chicken or  
     goose fat  
 ½ tsp. salt

6 Manischewitz's  
     Matzos  
 5 eggs  
 1 lb. cottage cheese  
 2 tbsp. butter  
 ½ tsp. salt  
 ½ tsp. cinnamon  
 1 tsp. sugar

### **Fruit Cake**

Measure out all ingredients, chop nuts, and prepare fruit. Wash raisins and currants, and dredge in ½ cup cake meal; cut fine the dates, cherries, citron, orange and lemon peel. Dissolve soda and cream of tartar in the coffee; sift together cake meal, salt, and spices. Then cream butter and sugar, add beaten egg yolks, coffee solution, syrup, jelly, and grape juice. Stir in cake meal, fruit, and nuts, and fold in stiffly-beaten egg whites. Bake for 2 hours in slow oven (300°). Line pan with waxed paper.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

### **Farfel Toasties**

Rub together all ingredients, spread out in a pan, and bake in moderate oven until a golden brown. Serve hot in soup.

### **Baked Matzos and Cheese**

Mix cheese with 3 eggs and salt. Dip whole matzos in 2 eggs beaten up lightly. Put a layer of matzos in a greased dish, next alternate with a layer of cheese sprinkled over with the cinnamon and sugar. Alternate till all is gone. Bake about ½ hour in a moderate oven.

1 cup *Manischewitz's Matzo Meal*  
 1 cup each *grated raw potatoes, carrots, and apples*  
 1½ cups *sugar*  
 ½ cup *potato flour*  
 ½ cup *chopped walnuts*  
 ½ cup *butter (or grated raw breast fat)*  
 1½ cups *seedless raisins (or prunes cut small)*  
 2 tsp. *baking powder*  
 2 tsp. *baking soda*  
 1 tsp. *allspice*  
 ½ tsp. *salt*

### *Steamed Pudding*

Mix well all ingredients. Grease two one-pound coffee cans or similar moulds, fill 2/3 full with mixture, and cover tightly. Put cans in deep pan with water surrounding them almost to top, cover, and steam 3 hours. When done, invert cans, and pudding will easily come out.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

5 eggs  
 1 cup *sugar*  
 1 cup *carrots, grated*  
 ½ lb. *almonds, blanched and chopped*  
 1 tsp. *cinnamon*  
 ⅓ cup *Manischewitz's Matzo Meal*  
 ⅛ cup *Manischewitz's Cake Meal*  
 ½ tsp. *baking powder*

### *Carrot Torte*

Beat together egg yolks and sugar until thick and lemon-colored. Add carrots, almonds, and dry ingredients which have been sifted together. Fold in gently stiffly-beaten egg whites and place in a spring form or tube pan with removable bottom. Bake in a slow oven (300°) for 1¼ hours.

3 eggs  
 ½ cup *water*  
 1 cup *Manischewitz's Matzo Meal*  
 1 tsp. *salt*  
 ⅛ tsp. *pepper*  
 3 tbsp. *butter*  
 1 onion  
 ¼ lb. *mushrooms*  
 3 cups *tomatoes*  
 ½ cup *grated cheese*

### *Matzo Meal Polenta*

Beat egg yolks, add water, seasonings, and half the matzo meal. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the remaining matzo meal. Fry until brown, and when cool cut in pieces and place in a baking dish. If preferred, fry by tablespoonfuls.

Chop onion, cut mushrooms fine, and fry in the butter. Add tomatoes and cheese, pour over pieces of omelet, and bake 45 minutes in a slow oven.

1 eggplant  
3 eggs  
1 onion, grated  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper  
 $\frac{1}{2}$  cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 cups canned or  
stewed tomatoes  
3 tbsp. sugar  
juice  $\frac{1}{2}$  lemon

### **Eggplant Cutlets**

Bake whole eggplant until soft, remove skin and mash well. Mix in beaten eggs, onion, salt, pepper, and meal. Form small cakes, brown them in hot fat, then place in a baking pan. Season tomatoes with lemon and sugar, pour over the cutlets, and bake in moderate oven  $\frac{1}{2}$  hour. Serve hot or cold.

2 cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 cups Manischewitz's  
Matzo Farfel  
 $\frac{1}{2}$  cups sugar  
1 cup raisins or nuts,  
or both  
 $\frac{2}{3}$  cup melted chicken  
or goose fat  
4 eggs  
1 tsp. cinnamon

### **Mock Oatmeal Cookies**

Mix together dry ingredients, then beat in eggs and fat. Drop in rough lumps (the size of a small egg) on greased sheet and bake at  $350^{\circ}$  for  $\frac{1}{2}$  hour. This recipe makes about 4 dozen cookies.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

3 eggs  
Manischewitz's  
Matzos  
butter  
cinnamon  
nutmeg  
sugar

### **Spiced Matzos**

Beat eggs well, brush matzos with melted butter, then brush over with beaten eggs; sprinkle with cinnamon, nutmeg, and sugar, and bake in a moderate oven until crisp. (Mix spices and sugar together thoroughly).

### **Farfel for Soups**

Sprinkle sufficient quantity of Manischewitz's Matzo Farfel into any kind of soup, about 10 minutes before serving, or until farfel is soft. Farfel can be boiled in milk until soft, for a quick soup.

### **Baked Eggs**

Melt 1 tbsp. butter in a ramekin, then break an egg into it. Season to taste and cover with layers of Manischewitz's Matzo Meal and grated cheese until ramekin is full. Put a dash of paprika on top and bake in a moderate oven for about 15 minutes until egg is set.

4 *tbsp. Manischewitz's  
Matzo Meal*  
3 *medium-sized onions*  
6 *eggs*  
1 *tsp. salt*  
 $\frac{1}{2}$  *cup goose fat or  
substitute*  
 $\frac{1}{4}$  *tsp. pepper*

### ***Onion Dumplings***

Chop onions and add to them egg yolks, meal, fat, and seasoning. Beat egg whites until stiff and fold into mixture. Place in greased pan and bake for 30-40 minutes in moderate oven (350°).

1 *cup Manischewitz's  
Matzo Meal*  
1 *cup cooked macaroni*  
1 *cup hot milk*  
1 *tsp. salt*  
 $\frac{1}{2}$  *tsp. lemon juice*  
1 *cup grated cheese*  
 $\frac{1}{4}$  *cup chopped green  
pepper and pimento*  
3 *well-beaten eggs*

### ***Macaroni Loaf***

Mix all ingredients thoroughly and put in a greased bread pan. Place in another pan with hot water surrounding and bake in a moderate oven until brown—about 45 minutes. Serve with a tomato or mushroom sauce.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

$1\frac{1}{2}$  *lbs. Summer  
squash*  
2 *eggs*  
2 *tbsp. Manischewitz's  
Matzo Meal*  
1 *tsp. salt*  
 $\frac{1}{4}$  *tsp. pepper*

### ***Squash Souffle***

Wash and thinly peel squash, grate on coarse grater, then add meal, seasonings, and egg (well beaten). Place in well-buttered casserole, sprinkle meal on top and dot with butter. Bake in oven (350°) for 45 minutes to 1 hour.

4 *Manischewitz's  
Matzos*  
 $\frac{1}{4}$  *cup water*  
2 *eggs, beaten*  
1 *tsp. salt*  
 $\frac{1}{4}$  *tsp. pepper*  
 $\frac{1}{4}$  *tsp. ginger*  
1 *tbsp. chopped parsley*  
2 *tbsp. chopped onion*

### ***Matzo Stuffing***

Crumble matzos and sprinkle with water; add other ingredients. This stuffing may be used for any meat, such as veal, birds, stuffed steak or chops. Spread dressing on thin slices of veal or steak, roll up and skewer or fasten with toothpicks. Sear, then add a little water and bake in hot oven until done. Chops must be bought an inch or more thick, slit across and the stuffing inserted.



2 large onions  
4 tbsp. butter  
 $\frac{1}{4}$  cup cooked spinach  
4 eggs  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 tsp. salt  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper

$\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 cup cooked or  
canned spinach  
2 eggs  
 $1\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper  
 $\frac{1}{4}$  cup water or  
spinach liquid  
2 onions

5 medium sized  
peppers  
 $\frac{1}{2}$  lb. pot cheese  
 $\frac{3}{4}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper  
1 egg  
2 tbsp. Manischewitz's  
Matzo Meal  
4 tbsp. milk  
4 tbsp. butter

5 Manischewitz's  
Matzos  
 $\frac{1}{2}$  cups mashed  
potatoes  
6 eggs  
 $1\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper

### **Spinach Cutlets**

Chop onions fine, and fry in the butter. Chop spinach, add onions, well-beaten eggs, meal, and seasoning. Mix well and fry in small cakes until brown on both sides. This recipe makes about 8 cutlets.

### **Spinach Pancakes**

Chop spinach fine, then add all other ingredients except onions. Slice onions and fry in any desired fat; then drop the spinach pancakes into the same fat with the onions and fry until brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

### **Baked Peppers and Cheese**

Cut peppers in halves lengthwise, take out seeds, pour boiling water over them. Mix cheese, pepper, salt, milk, matzo meal, egg, and butter, which has been melted in baking dish. Fill the halves of peppers with the cheese mixture. Sprinkle peppers with salt. Bake in a hot oven.

### **Potato Fritters**

Soak matzos in water for 2 minutes; then put aside on a flat platter for 20 minutes. Add seasoning and beaten eggs to potatoes, then spread part of this dough on one side of matzos, and fry, dough side down, until brown. Spread top with dough, turn and brown again. To make handling easier, matzos may be cut into fourths before dough is applied. Serve fritters hot or cold.

FINE MATZO BAKERS

1 large pepper  
1 egg  
 $\frac{1}{2}$  tbsp. fat  
1 tbsp. *Manischewitz's*  
Matzo Meal  
2 tbsp. chopped celery  
 $\frac{1}{2}$  tsp. onion juice  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{16}$  tsp. pepper

**Stuffed Green Pepper**

Cut top off pepper, remove seeds, and parboil pepper and top for 15 minutes. Mix together ingredients given and fill pepper, replacing top. Bake about 20 minutes in moderate oven.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

$\frac{1}{2}$  cup *Manischewitz's*  
Matzo Meal  
1 cup cooked and  
mashed carrots  
2 eggs  
1 tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper  
2 tbsp. parsley  
2 onions

**Carrot Cutlets**

Beat eggs well, add carrots, salt, pepper, chopped parsley, and meal. Mix well, and make into cutlets. Fry the onions in any desired fat until golden brown, then fry carrot cutlets in the same fat.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

Tomatoes (1 medium  
sized for each  
person)  
*Manischewitz's*  
Matzo Meal  
salt  
pepper  
sugar  
butter

**Fried Tomatoes**

Peel tomatoes and cut in rather thick slices (about  $\frac{1}{2}$  inch). Sprinkle each slice with salt, pepper, and sugar and dip in matzo meal. Heat a little butter in a skillet and fry tomatoes until brown. Serve for breakfast with scrambled eggs. Tomatoes prepared in this way may also be French fried.

1 large tomato  
1 egg  
 $\frac{1}{2}$  tbsp. chicken fat  
or butter  
1 tbsp. *Manischewitz's*  
Matzo Meal  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{16}$  tsp. pepper

**Stuffed Tomato**

Wash tomato, cut out stem, then cut a thin slice off stem end, and scoop out pulp. Sprinkle inside of tomato shell with salt. Mash half tomato pulp with the other ingredients, and refill tomato with the mixture. Cover with top, place on greased pan, and bake 20-30 minutes in moderate oven. Garnish with sprig of parsley in stem hole. If desired, add  $\frac{1}{2}$  teaspoon sugar to pulp mixture and sprinkle inside of tomato shell with both salt and sugar.

**Manischewitz's  
Matzo Meal**

1 eggplant  
2 eggs  
1¾ cups water  
2 onions  
1 can tomato paste  
1 tbsp. sugar  
½ tsp. salt  
¼ tsp. pepper

**Eggplant (Sweet and Sour)**

Peel eggplant, slice ½-inch thick, and soak in salt water for ½ hour. Beat eggs slightly, adding ¼ cup water to them. Dip eggplant in matzo meal, in beaten egg, then again in meal, and fry until brown. Chop onions and fry until golden brown, then remove them to a large saucepan and add tomato paste, sugar, salt, pepper, and 1½ cups water. When all is heated together, add fried eggplant, and continue cooking for ½ hour, basting eggplant with sauce several times.

**2 tbsp. Manischewitz's  
Matzo Meal**

1½ cups cold mashed  
potatoes  
3 eggs, beaten  
3 tbsp. melted butter  
½ tsp. salt  
⅛ tsp. pepper

**Potato Cup Cakes**

Mix all ingredients well and fill heated custard cups half full with mixture. Bake 15-20 min. in moderately hot oven (350-375°). When done, turn out and serve hot.

**1 cauliflower  
2 large onions  
Manischewitz's  
Matzo Meal**

**Fried Cauliflower**

Wash cauliflower, head down, in salt water, and separate into lobes. Boil until tender in salted water, then dip in matzo meal, and fry in butter. Slice onions into skillet and brown with cauliflower.

**Manischewitz's Matzo  
Meal**

1 head cauliflower  
2 eggs  
1¾ cups water  
2 large onions  
1 can tomato paste  
1 tbsp. sugar  
1 tsp. salt  
⅛ tsp. pepper

**Cauliflower (Italian Style)**

Soak cauliflower, head down, in salt water for 20 minutes; then separate into flowerets. Pour over it boiling water to cover, put lid on pan and let stand for ½ hour. Beat eggs slightly with a fork, adding ¼ cup water to them. Remove cauliflower from pan and dip into matzo meal. Next, dip in beaten egg; then in meal again and fry until brown (preferably in deep fat heated to 350°). Chop onions and fry until brown, then put them in a good-sized pan, adding tomato paste, sugar, salt, pepper, and water. Cook all together a few minutes, then add cauliflower and continue to cook for ½ hour, basting frequently.

2 beets  
 2 carrots  
 1 parsnip  
 1 medium-sized sweet  
 potato  
 1 medium-sized Irish  
 potato  
 4 pieces celery  
 1 onion  
 3 eggs  
 1½ cups Manischewitz's  
 Matzo Meal  
 1½ tsp. salt  
 ½ tsp. pepper  
 1 lemon  
 2 cups cooked tomatoes  
 4 tbsp. sugar

### *Vegetable Cutlets*

Peel vegetables and put through a meat grinder. Add salt, pepper, meal, and beaten eggs, mixing well. Form into small rounds, as in making meat rissoles or potato cakes. Put in skillet and brown in hot fat; remove to baking dish. Pour over them the tomatoes, seasoned with sugar and lemon juice. Bake in moderate oven ½ hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

3 medium-sized  
 cucumbers  
 ¾ cup Manischewitz's  
 Matzo Meal  
 3 tbsp. fat  
 1 tsp. salt  
 1½ tbsp. chopped  
 onion  
 1½ tsp. chopped  
 parsley  
 3 tsp. chopped celery  
 1 cup tomatoes  
 (cut in pieces)

### *Baked Cucumbers*

Wash cucumbers and cut in half lengthwise. Scoop out as much as possible of the pulp without breaking the skin. Brown onion in fat and add other ingredients mixed with cucumber pulp. Stir constantly and cook about 10 minutes until the cucumbers are soft and the mixture fairly dry. Place this filling in the cucumber shells and bake in a moderate oven until shells are softened and the mixture brown on top—about ½ hour.

4½ cups mashed  
 potatoes  
 3 eggs  
 3 tsp. salt  
 ¼ tsp. pepper  
 ½ cup Manischewitz's  
 Matzo Meal  
 3 large onions  
 4 tbsp. fat

### *Filled Pancakes*

To the mashed potatoes add beaten eggs, matzo meal, pepper and 2 tsp. salt. Brown onions in the fat, adding 1 tsp. salt to them. Take a little of the potato mixture in the hands and roll, then flatten out like a small pancake. Cover with browned onions, then put another potato pancake on top and press edges together. Roll this potato sandwich in meal and either bake or fry in hot butter until brown.

- 1 cooked cauliflower
- 2 *Manischewitz's Matzo Meal*
- 4 eggs
- 1½ *tsp. salt*

**Cauliflower Pancakes**

Mash cauliflower well; mix with beaten eggs, meal, and salt. Drop by tablespoonfuls into hot butter and fry until brown. This recipe makes about 12 cakes.

- 3 cups cooked and ground string beans
- 3 eggs
- 1 cup *Manischewitz's Matzo Meal*
- ½ *tsp. salt*
- 2 *tbsp. fat*

**String Bean Pancakes**

Mix together all the ingredients, form pancakes, and bake on hot greased griddle until brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

- 1 cauliflower
- 3 cups stewed or canned tomatoes
- 2 *tbsp. butter*
- 2 *tbsp. grated onion*
- 2 *tbsp. potato flour*
- 1½ *tbsp. vinegar*
- 1½ *tbsp. tomato ketchup*
- ⅛ *tsp. red pepper*
- ⅛ *tsp. black pepper*
- 1 *tsp. salt*
- 2 *tsp. sugar*
- 2 *tsp. Worcestershire sauce*
- 3 or 4 *tbsp. grated cheese*
- Manischewitz's Matzo Meal or crushed Matzos*

**Smothered Cauliflower**

Soak cauliflower, head down, in cold salted water for 20 minutes. Then put it, head up, into boiling water to cover, adding 1 *tbsp. salt*. Boil uncovered until tender (about 20 minutes); separate it and place in a buttered baking dish. Melt in a saucepan the 2 *tbsp. butter*, add potato flour, tomatoes, and all other ingredients except cheese and matzo meal. Pour this sauce over the cauliflower, cover with a layer of meal or finely crushed matzos and sprinkle the cheese over the top. Bake in a slow oven until golden brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

- 1 lb. ground meat
- ½ cup water
- ½ cup *Manischewitz's Matzo Meal*
- 1 *grated onion*
- 1 egg
- 1 *tsp. salt*
- ⅛ *tsp. pepper*

**Sweet and Sour Meat Balls**

Mix together above ingredients, then roll mixture into balls of about 2 inches diameter. Next prepare following ingredients as directed:

- ½ cup sugar, 1 pt. boiling water, ½ *tsp. salt*,
- ⅛ *tsp. pepper*, 1 cup canned tomatoes, 1 onion, chopped; 1 *tbsp. chopped green pepper*, 1 *tsp. citric acid*.

Melt sugar in saucepan until it turns light brown. Very carefully, pour in boiling water, add ~~salt~~ pepper, tomatoes, onion, green pepper, and citric acid. When this comes to a boil put in meat balls and cook them for 1½ hours. This recipe makes 8 to 10 balls.

1/4  
3 order

meat  
Worce  
powder

62 }  
dice 1 onion }  
1 stalk celery }  
1 can corn }  
Sauce }  
1 can of Sweet Soy }  
1/2 cup Citric Acid }  
1/2 cup sugar salt }  
1 lb

## FINE MATZO BAKERS

$\frac{2}{3}$  cup cooked grated  
beets  
1 onion  
2 tbs. fat  
2 eggs  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal

2 eggs, beaten  
3 cups milk  
2 cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 cups cooked spinach  
4 tbs. melted butter  
3 tsp. salt

1 can tomatoes  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
salt  
pepper  
butter

3 lb. head cabbage  
7 tsp. salt  
 $\frac{1}{2}$  tsp. pepper  
1 lb. ground meat  
2 lbs. tomatoes  
2 Manischewitz's  
Matzo, crumbled  
2 eggs  
2 tbs. Manischewitz's  
Matzo Meal

### **Beet Balls**

Chop onion and brown in the fat, then mix all ingredients well and form balls. Make a sweet and sour tomato sauce (see recipe for Sweet and Sour Meat Balls) and cook beet balls in it for 1 hour over a slow fire.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

### **Baked Spinach**

Mix ingredients well and put in greased casserole. Bake in a slow oven (300°) until fairly stiff—45-60 minutes.

### **Baked Tomatoes**

Mix matzo meal with tomatoes. Add salt and pepper and turn into baking dish. Sprinkle meal over the top of tomatoes and pour melted butter over the mixture. Place in moderate oven and bake until browned.

### **Tamales**

Cut heart out of cabbage, then cover cabbage head with boiling water, adding 1 tsp. salt. Cover tightly and let stand 5 or 10 minutes, until leaves are soft enough to roll without breaking. Then remove 10 outer leaves and chop up remaining cabbage. Mix meat, eggs, rest of salt, pepper, matzos, matzo meal, tomatoes, and chopped cabbage. Put about 2 tbs. of this mixture in each of the large leaves, roll them up and tie with string. Place on a greased pan and bake for 2 hours in moderate oven. It is not necessary to have water around them.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

1 egg  
1/4 tsp. salt  
3/4 cup cold water  
1/4 cup chicken fat or oil  
1 tsp. baking powder flour (about 3 cups)  
2 Manischewitz's Matzos  
1 cup chicken meat, cut up  
1/4 cup chicken gravy  
1 tsp. salt

### Chicken Kneshas

Make pie crust of first 6 ingredients. Roll out 1/4 inch thick, and cut into rounds size of a saucer. Crumble matzos and mix with chicken, salt and gravy. Put a tablespoonful on each round of dough, wet edges and press together. Bake 30 minutes at 425°. Serve with chicken gravy.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

3 Manischewitz's Matzos  
4 medium slices Bermuda onion  
4 cups canned tomatoes  
1 tsp. salt  
1/4 tsp. pepper  
2 tbsp. sugar  
3 tbsp. butter

### Tomato Matzos—Scalloped

Grease baking dish, put in slices of onion. Season tomatoes with salt, pepper, and sugar. Put over the onion alternate layers of tomato and whole matzos. Dot the top matzo with the butter. Cover and bake in a hot oven (375°) about 1/2 hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 pound liver  
2 large onions  
2 1/2 tsp. salt  
1/4 tsp. pepper  
2 tbsp. fat  
1/4 cup Manischewitz's Matzo Meal  
1/2 cup water  
2 hard boiled eggs  
5 eggs  
4 or 5 Manischewitz's Matzos

### Liver Pie

Parboil slices of liver for 15 minutes and blanch in cold water. Remove outer skin and veins, then put through a food chopper. Brown onions in fat, add to liver. Add chopped, hard-boiled eggs, 2 tsp. salt, 1/8 tsp. pepper and mix in 2 beaten eggs. Dip matzos in cold water for a moment—do not soften them so that they will break. Cut them to fit a baking pan, cutting enough for 3 layers of matzos. Mix matzo meal with the water and 3 eggs and remaining salt and pepper and dip the pieces of matzos in this mixture. Put a layer of matzos in greased baking pan, then a layer of liver mixture, alternating until you have 2 layers of liver and three of matzos. Bake in moderate oven (350°) until brown—about 45 minutes, and serve.

2½ lbs. ground beef  
1 onion, grated  
2 eggs  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 cups canned tomatoes  
2 tsp. salt  
¼ tsp. pepper  
½ cup celery tops,  
cut fine

### **Meat Loaf No. 1**

Mix ingredients thoroughly, and shape into a long loaf. Place in a heavy baking pan, pour a little water around it, and bake for 1½ hours at 400°.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 lb. ground beef  
1 lb. ground veal  
1 or 2 eggs  
½ cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 onion  
2 tbsp. tomato  
1½ tsp. salt  
1 tbsp. fat

### **Meat Loaf No. 2**

Mix thoroughly meat, matzo meal, tomato, salt, and well-beaten egg. Form into loaf, and pour over it the rest of the can of tomatoes, or surround with just enough water to prevent burning. Cut onion fine over top and dot with fat. Bake at 400° for 1 to 1½ hours.

1 fish weighing about  
2½ lbs.  
6 Manischewitz's  
Matzos  
4 tbsp. parsley  
2 tbsp. grated onion  
1 onion, minced  
1 tsp. thyme  
¼ tsp. red pepper  
¼ tsp. black pepper  
2½ tsp. salt  
5 tbsp. butter  
2 cups water  
2 cups tomato juice  
½ tsp. Worcestershire  
sauce  
2 tbsp. green pepper  
1 tbsp. potato flour  
1 piece garlic, if  
desired

### **Baked Stuffed Fish**

Scale and clean fish, and sprinkle with salt inside and outside. Soak matzos in water until soft, then squeeze as dry as possible; add 2 tbsp. parsley, the grated onion, thyme, half of the black and red pepper, and 1½ tsp. salt. Stuff fish with this and pin edges of fish together by inserting tooth picks in holes pierced about 1½ inches apart, then lacing a string around the tooth picks.

Dredge fish with matzo meal, salt, pepper, and put 5 tbsp. butter on top. Place on a greased fish rack, or on a strip of cloth laid in the bottom of baking pan to facilitate the removal of fish. Place uncovered in oven with heat at 450° for 30 minutes. While searing, mix together potato flour, water, tomato juice, Worcestershire sauce, minced green pepper and onion, garlic, and 2 tbsp. parsley, 1 tsp. salt, and remainder of red and black pepper. Pour this sauce over the fish after it has been seared for 30 minutes. Reduce heat to 300° and continue to bake fish 15 minutes for each pound until done, basting frequently with the sauce. Remove fish whole and serve sauce from gravy boat.



$\frac{1}{4}$  cup dried lima beans  
(or 3 cups canned)  
 $\frac{2}{3}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
3 eggs  
 $\frac{3}{4}$  tsp. salt  
2 tbs. butter  
 $\frac{1}{2}$  tsp. sage  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper

white meat of 2  
chickens

3 eggs  
1 onion, grated  
3 tsp. salt  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper  
1 cup Manischewitz's  
Cake Meal  
2 cups cooked tomatoes  
 $\frac{1}{2}$  lemon  
3 tbs. sugar

5 green peppers  
1 lb. ground beef  
2 Manischewitz's  
Matzos  
2 eggs  
2 tbs. salt  
 $\frac{1}{2}$  tsp. pepper  
2 tbs. Manischewitz's  
Matzo Meal  
3 cups chopped  
cabbage  
2 lbs. tomatoes

1 stalk celery  
 $\frac{1}{2}$  lb. carrots  
 $\frac{1}{2}$  lb. onions  
Raw white meat of  
a chicken  
 $\frac{1}{3}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 eggs, well-beaten

### Mock Sausage

Pick over dried beans, wash, cover with cold water and let soak overnight. Next day drain, add 1 qt. cold water and 1 tsp. salt, and boil until soft. Force beans through a strainer, add other ingredients, and shape mixture into form of sausages. Roll them in meal, egg, in meal again, and sauté until brown all over. Serve with gravy or tomato sauce. Recipe makes about 24 sausages.

### Chicken Cutlets

Put cooked white meat of 2 chickens through meat grinder, add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well, and roll into small rounds like meat rissoles. Put into skillet with hot fat and brown on both sides, then remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar; pour over cutlets. Bake in moderate oven  $\frac{1}{2}$  hour.

### Stuffed Peppers

Cut peppers in half, remove stems and wash out white seeds. Strain juice off tomatoes and keep for baking peppers. Break up matzos and mix with beef, eggs, meal, cabbage, tomatoes, and seasonings. Fill halves of peppers with this mixture and bake them in tomato juice until soft (about  $1\frac{1}{2}$  hours).

### Mock Fish Balls

Slice fine half the carrots, onions, and celery, and place in kettle. Put other half of vegetables and chicken through a meat grinder, then into a chopping bowl, and while chopping, gradually add eggs and matzo meal. Dip hands in cold water, and roll balls from the mixture. Place them in the kettle with the sliced vegetables, and fill kettle with cold water. Cover and boil slowly 3 to 4 hours. One hour before removing from fire season to taste, and when done, let cool, then remove balls carefully.

1 can tuna fish  
 1 *tblsp.* butter  
 $\frac{2}{3}$  cup *Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
 1 cup hot milk  
 $\frac{1}{2}$  *tsp.* salt  
 $\frac{1}{8}$  *tsp.* pepper  
 2 eggs

### ***Tuna Fish Pudding***

Mash fish well with potato masher. Melt butter in milk, add meal, seasoning and fish. Add well-beaten eggs. Put in a buttered container and steam 1 hour. Turn out on a platter and pour around it a sauce made from the following ingredients: 1 *tblsp.* butter,  $1\frac{1}{2}$  *tblsp.* flour, 1 cup milk, tuna fish liquid,  $\frac{1}{2}$  *tsp.* salt,  $\frac{1}{8}$  *tsp.* cayenne pepper.

*Slices of fish (kind and number to suit family)*  
 beaten egg  
*Manischewitz's Matzo Meal*  
 salt and pepper

### ***Fried Fish***

Dust slices of fish with salt and pepper, roll them in matzo meal, dip into egg, then again in meal. Fry in deep fat at 350° until brown.

6 potatoes boiled and mashed with 3 *tblsp.* chicken fat (or about 3 cups left-over mashed potatoes)  
 3 eggs  
 $\frac{2}{3}$  cup *Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
 $\frac{1}{2}$  *tsp.* salt  
 $\frac{1}{4}$  *tsp.* pepper  
 2 cups cooked chicken or meat ground or cut fine

### ***Chicken or Meat Balls***

Mix potatoes with 2 beaten eggs, meal, salt and pepper. Bind meat with other egg; season to taste. Take a spoonful of potato, place some meat on it, cover with more potato, and roll into a ball. Place in a greased pan and bake in hot oven until brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

$\frac{1}{2}$  lb. cooked calf's liver  
 $\frac{1}{2}$  lb. cooked meat  
 $\frac{1}{2}$  cup gravy  
 4 *tsp.* salt  
 $\frac{1}{4}$  *tsp.* pepper  
 $1\frac{1}{2}$  lbs. potatoes  
 1 cup *Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
 4 eggs

### ***Potato Filled Pancakes***

Chop calves liver and meat; mix with gravy, 1 *tsp.* salt, and 1 egg. Cook potatoes until soft, drain, and mash. Add other 3 eggs, the meal, 3 *tsp.* salt, and pepper, mixing all to a dough. Roll little biscuits, then put about 1 *tblsp.* of meat mixture between two. Press edges together, fry in hot fat until brown. Serve with gravy, to which any of the meat mixture remaining can be added.

2 cups salmon  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
4 egg yolks, well-beaten  
4 tbsp. melted butter  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
1 tsp. poultry seasoning  
1 tsp. chopped parsley  
4 egg whites, beaten  
stiff

### **Salmon Loaf No. 1**

Mix in order given, and steam in a greased mold 1 hour. Serve hot or cold. Eaten hot, serve with the following sauce: 1 cup milk, 1 egg, 1 tbsp. cornstarch, 2 tbsp. butter, 1 tsp. catsup,  $\frac{1}{4}$  tsp. salt,  $\frac{1}{8}$  tsp. cayenne.

Cook over hot water until it thickens, stirring constantly.

1 lb. can salmon  
2 eggs  
1 tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal

### **Salmon Loaf No. 2**

Mix ingredients thoroughly, using salmon liquid also. Pack in a greased loaf pan and bake 30 minutes in a slow oven. When done, turn out on a platter and serve, surrounded with creamed peas and garnished with parsley.

$\frac{1}{2}$  lb. can salmon  
2 eggs, beaten slightly  
1 tbsp. milk  
1 tbsp. Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 small onion, chopped  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper  
3 tbsp. butter  
 $2\frac{1}{2}$  to 3 cups mashed  
potatoes

### **Baked Salmon**

Mix together all ingredients except butter and mashed potatoes. Melt 2 tablespoonfuls butter in a pudding pan and then line bottom and sides with potatoes, arranging them about 1 inch in width. In the center, pour salmon mixture. Dot top of potatoes with remaining butter and bake in a moderate oven about  $\frac{1}{2}$  hour then increase heat for a few minutes to brown potatoes.

2 Manischewitz's  
Matzos  
2 eggs  
1 tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper  
juice  $\frac{1}{2}$  lemon  
1 lb. can salmon  
1 tbsp. butter  
1 cup mashed potatoes

### **Salmon Sandwiches**

Break up matzos and sprinkle a little water over them. Beat eggs, add matzos, salt, pepper, lemon juice, potatoes, and salmon, from which liquid has been drained. Mash together and put in a buttered bread pan. Dot top with a tablespoon of butter and bake about 45 minutes in moderate oven, 350°. When cold cut in slices for sandwiches.

6 medium sized  
potatoes

1½ tsp. salt

2 eggs

Manischewitz's

Matzo Meal (about  
¾ cup)

### Potato Knoedel No. 1

Peel and boil potatoes, then mash, adding salt. When cool, add slightly beaten eggs, and just enough meal to hold mixture together. Mould in egg shape and drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Boil 20 minutes, then spread with chicken fat and brown in hot oven, or serve with browned onions.

1 cup grated raw  
potato

1½ cups Manischewitz's  
Matzo Meal

¼ cup chicken fat

3 eggs

¼ tsp. pepper

¾ tsp. salt

½ cup water

### Potato Knoedel No. 2

Beat together all ingredients, let stand 1 hour. Grease hands, and roll balls from mixture. Drop them into boiling broth, or salted water, and cook for about 1 hour. Recipe makes 24 balls size of a walnut.

1 lb. can salmon

½ cup mashed carrots

1 cup mashed potatoes

1 medium sized onion,  
chopped

1 cup cooked rice

2 tsp. salt

2 eggs

¼ cup Manischewitz's  
Meal

### Salmon Croquettes

Drain liquid off salmon, then mash together all above ingredients. Form croquettes, roll them in matzo meal, and fry in deep fat until brown, at 375°.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 cup vegetables taken  
out of soup

½ cup Manischewitz's  
Matzo Meal

2 eggs

2 tbsp. chicken fat

½ tsp. salt

⅛ tsp. pepper

### Vegetable Knoedel

Remove vegetables from soup and mash well. Add the other ingredients, mix well and make balls about the size of a walnut. Drop balls back into boiling soup, cover and cook slowly for 1 hour.

This recipe makes about 10 knoedels.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

3 eggs  
1 *tblsp.* poultry fat  
1/2 *cup* grated or  
chopped almonds  
1/2 *tsp.* sugar  
1/8 *tsp.* nutmeg  
1/8 *tsp.* salt  
1/4 *cup* Manischewitz's  
Matzo Meal

***Knoedel No. 5***

Beat eggs separately, then fold whites into yolks. Work fat into meal, add almonds and seasoning; then fold this mixture into the eggs. Drop by teaspoons into deep fat (heated to 375°) and fry until light brown. Drain on brown paper, keep warm in oven, and serve in soup. Makes about 30.

3 1/2 *tblsp.* Manischewitz's  
Matzo Meal  
1/8 *tsp.* ginger  
1/4 *tsp.* cinnamon  
1 *tsp.* ground almonds  
1/8 *tsp.* pepper  
1/4 *tsp.* salt  
1/2 *tblsp.* chicken fat or  
clarified dripping  
1 egg

***Knoedel No. 6***

Beat egg separately; to the yolk add other ingredients, folding in egg white last. Roll this paste into small balls and boil for 20 minutes in soup.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 1/8 *cups* Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 *tblsp.* chicken fat  
1 *cup* lukewarm water  
2 eggs  
1/2 *cup* mashed potatoes  
2 1/2 *tsp.* salt  
1 *tblsp.* chopped parsley  
1/4 *tsp.* ginger  
1/4 *tsp.* pepper

***Knoedel No. 7***

Beat chicken fat until white. Mix well with eggs. Add water, meal and potato, and stir together. Season with parsley, ginger, salt and pepper—then form small balls the size of marbles and drop them into boiling soup. Boil for about 15 minutes.

1 *tblsp.* Manischewitz's  
Matzo Meal  
3/4 *tsp.* salt  
3/4 *tsp.* nutmeg  
1 *tblsp.* parsley  
3 *tblsp.* marrow  
3 egg yolks

***Marrow Dumplings***

Cream marrow, add salt, nutmeg and parsley. Mix in egg yolks gradually and add matzo meal, using just enough to be able to roll small balls from the mixture (about 1 *tblsp.*). Add dumplings to boiling soup and boil for 15 minutes. This recipe makes 9 to 10 dumplings.

FINE MATZO BAKERS

*1¼ cups Manischewitz's  
Matzo Meal*

*½ tsp. salt  
¼ cup chicken fat  
½ cup hot water  
3 eggs  
½ tsp. onion juice*

***Knoedel No. 1***

Stir hot water and salt into fat. Let cool a little, then add well-beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil 1½ qts. water, adding 1 tbsp. salt and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then drop in balls rolled from matzo meal mixture. Boil 20 minutes and serve in soup.

*2 cups Manischewitz's  
Matzo Meal*

*2 tsp. salt  
½ tsp. pepper  
¼ cup chicken fat  
3 eggs  
1¼ cups water*

***Knoedel No. 2***

Beat together all ingredients and let mixture stand for ½ hour. Then grease hands and roll small balls. Drop them into boiling soup or salt water; boil about 20 minutes.

*2 eggs*

*½ cup water  
¼ tsp. salt  
⅓ tsp. pepper  
1 tsp. melted fat  
1 tsp. potato flour  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal*

***Knoedel No. 3***

Beat eggs, add water, seasoning, fat, and potato flour mixed with ½ cup meal. Then add about another ½ cup meal until dough is just stiff enough to roll into balls. Grease hands and roll balls about size of a walnut. Put into boiling salt water or soup and boil for 20 minutes. They may also be used in place of potatoes for a pot roast. This recipe makes about 12.

*1 tbsp. fat*

*2 eggs  
½ tsp. salt  
¼ tsp. pepper  
¼ tsp. ginger  
2 tsp. parsley, chopped  
½ cup Manischewitz's  
Matzo Meal*

***Knoedel No. 4***

Cream fat, then beat in 1 egg, add seasoning and half the meal. Beat in other egg, and add remaining meal. Make small balls, drop into soup and let boil for about 10 minutes. Try one first; if it should fall apart, the mixture needs a little more meal. Add as little as possible, for the less used the lighter the balls will be.

*1/2 lb. cottage cheese*  
*(1 1/8 cups)*  
*3 eggs*  
*3/4 cup Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
*3/4 tsp. salt*  
*1/8 tsp. pepper*

### *Cheese Knoedel No. 1*

Mix ingredients, then roll mixture into small balls flattening them a little. Cook in boiling salt water for 10 minutes. Drain and serve with butter. Recipe makes about 15 knoedels.

*3 tbsp. melted butter*  
*3 tbsp. milk*  
*3 eggs*  
*1 tsp. salt*  
*1 cup Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
*1 cup cottage cheese*  
*1/2 tsp. sugar*

### *Cheese Knoedel No. 2*

Beat eggs, add butter, milk, and 1/2 tsp. salt. Add matzo meal slowly, mix well, and let stand 10 minutes. Mix cheese with sugar and remaining salt. Roll some dough into a ball, dent in center, and put in about 1 tbsp. of the cheese, then mold dough over cheese so none can escape. Drop balls in boiling salt water and boil 15 minutes. Serve slightly warm, with sour cream poured over top. Recipe makes 10 to 12 knoedels.

*3 cups Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
*1/2 cup fat*  
*1 cup water*  
*8 or 9 eggs*  
*2 tsp. salt*  
*1/2 tsp. pepper*

### *Soup Nuts*

Bring fat, water, and seasonings to a boil, then add gradually to matzo meal, mixing well with fork, so that no dry meal remains. Beat eggs into mixture, then knead thoroughly. Grease hands, and roll dough into marbles about 3/8-inch in diameter. Place on a greased sheet, and bake in hot oven (400°) for 1/2 hour until brown.

*1 lb. prunes*  
*3 eggs*  
*1/2 tsp. salt*  
*3 tbsp. butter or*  
*substitute*  
*3/4 cup Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
*12 raisins*  
*12 almonds*

### *Fruit Knoedel*

Wash prunes, cover with water, and soak overnight. Next day, put on to cook in same water used for soaking, and while cooking, mix knoedels. Beat egg whites stiff, add beaten yolks, salt, melted fat, and meal. Wet hands and roll balls about size of a walnut from dough, putting a raisin and almond inside each. Sweeten prunes to taste, then put them with the knoedels in a deep dish, so that the prune juice covers the knoedels. Bake 1/2 hour in a moderate oven.

3 eggs  
 $\frac{3}{4}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt

### *Fluffy Knoedel*

Beat whites until stiff, then beat in yolks of eggs. Fold in matzo meal and salt. Let stand 5 minutes, then form balls with a spoon and drop into boiling soup stock or salt water. Cover and cook 45 minutes. Recipe makes 12 large balls.

4 Manischewitz's  
Matzos

$1\frac{1}{2}$  medium sized  
onions

3 tbsp. chicken fat

2 tbsp. parsley

$\frac{1}{4}$  tsp. pepper

2 tsp. salt

4 tsp. sugar

4 eggs

$\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{2}$  cup

Manischewitz's

Matzo Meal

### *Matzo Knoedel No. 1*

Soak matzos in cold water, then drain and press out well. Chop onions and brown in chicken fat. Add  $\frac{1}{3}$  of the browned onions to the matzos; then add salt, pepper, parsley, sugar, beaten eggs, and enough meal for forming balls. Boil balls 20 minutes in salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Serve in place of potatoes and garnish with remaining onion. Matzo knoedel are lighter if made an hour before required and put in ice chest until ready to boil.

2 Manischewitz's  
Matzos

2 tbsp. chicken fat

1 tbsp. chopped onion

$\frac{1}{4}$  tsp. pepper

$\frac{1}{2}$  tsp. ginger

$1\frac{1}{2}$  tsp. salt

1 tbsp. chopped parsley

1 cup Manischewitz's

Matzo Meal

4 eggs

### *Matzo Knoedel No. 2*

Soak matzos in water until soft, then squeeze dry as possible. Fry in chicken fat, adding onion, seasonings, and meal while matzos are hot. Remove to a bowl and, when cool, beat in eggs one at a time. Form balls, roll in matzo meal and chicken fat, drop in boiling soup or salt water, and boil 20 minutes.

6 Manischewitz's  
Matzos

3 eggs

2 tbsp. chicken fat

1 tbsp. chopped parsley

5 medium sized onions

2 tsp. salt

$\frac{1}{4}$  tsp. pepper

$\frac{1}{2}$  tsp. ginger

$\frac{1}{3}$  cup fat

### *Matzo Knoedel No. 3*

Soak matzos in boiling water for 1 minute. Drain and press through sieve. Fry three onions in chicken fat until brown, then add matzos and fry until matzos are dry. Remove to a bowl, add seasoning and the yolks of the eggs. Beat together for a few minutes, then add the egg whites beaten stiff. Form into balls by rolling in a little matzo meal. Drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water) for 15 minutes. Drain and pour over them the fat in which the other 2 finely cut onions have been browned.



TRK

THE B. MANISCHEWITZ CO.

1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1/4 tsp. salt  
2 eggs  
3 tbsp. fat  
cold water

**Dumplings**

Measure meal and salt in bowl. Add melted fat, eggs (well beaten), and mix well. Add water gradually (about 1/2 cup) to make loose batter. Shape into balls and drop into boiling salted water. Let boil 10 to 15 minutes. Drain and drop into soup a few minutes before serving.

2 eggs  
1/4 tsp. sugar  
1/8 tsp. salt  
1/2 tsp. Manischewitz's  
Matzo Meal  
a few walnuts ground  
fine

**Soup Macaroons**

Mix egg yolks with sugar, salt, matzo meal, and walnuts. Fold in the egg whites, beaten stiff. Drop by teaspoonfuls into deep hot fat. Place in soup at table.

3 Manischewitz's  
Matzos  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
4 eggs  
2 tbsp. fat  
1/2 tsp. salt  
1 tbsp. chopped parsley

**Matzo Dumplings**

Soak matzos in cold water 5 minutes, then press out excess moisture. Beat eggs well, add fat, salt, soaked matzos, meal, and parsley. Mix well, cover, and put in icebox 4 or 5 hours before using. Then roll balls, drop in boiling soup, cover, and boil 1/2 hour.

1 2/3 cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 1/2 cups boiling water  
1/2 lb. liver  
3 eggs  
1 roasted onion  
4 tbsp. fat  
1 tsp. salt  
1/4 tsp. pepper

**Liver Knoedel**

Bake liver, and when cool grind it together with roasted onion. Pour boiling water over matzo meal, let cool; then mix thoroughly all ingredients, and roll balls the size of a walnut. Put into boiling soup or salt water and let cook 20 minutes. This recipe makes about 24 knoedels.

4 eggs  
3/4 cup Manischewitz's  
Whole Wheat Meal  
1/2 tsp. salt  
1/4 lb. cottage cheese

**Whole Wheat Knoedel**

Mix all ingredients and let stand for 10 minutes. Bring a half panful of water to boiling point and add 1 tbsp. of salt. Form the dough into balls and put into the salted hot water. Allow to cook until balls are soft.

FINE MATZO BAKERS

$\frac{1}{2}$  *tblsp. Manischewitz's  
Cake Meal*  
3 *tblsp. water*  
1 *egg*  
 $\frac{1}{4}$  *tsp. salt*

**Noodles No. 1**

Beat egg slightly, stir in salt, water, and cake meal. Heat a little fat or oil in spider, pour in enough batter to cover bottom, brown one side, then turn and brown the other. Place on flat surface, and when cool, cut into strips about  $\frac{1}{8}$ -inch wide. Drop into boiling soup just before serving.

$\frac{1}{2}$  *cup Manischewitz's  
Cake Meal*  
1 *cup potato flour*  
5 *eggs*

**Noodles No. 2**

Mix ingredients and knead thoroughly. Roll out thin as possible and set aside for an hour or so to dry somewhat. Cut any desired shape or size. Dry and when needed boil noodles for 20 minutes in salt water before dropping into soup. Noodles may also be served as a vegetable.

2 *eggs*  
1 *tblsp. water*  
1 *tsp. salt*  
 $\frac{2}{3}$  *cup Manischewitz's  
Cake Meal*

**Noodles No. 3**

Beat eggs, add water, salt, and knead in cake meal. Roll out as thin as possible on a floured board and set aside for about  $\frac{1}{2}$  hour to dry somewhat, then roll up like jelly roll and cut into thin slices, or cut in any desired shape. Dry, and before serving, boil 20 minutes in salt water.

3 *eggs*  
 $\frac{2}{3}$  *cup Manischewitz's  
Cake Meal*  
 $\frac{1}{8}$  *tsp. salt*  
 $\frac{1}{2}$  *tsp. potato flour*

**Mandleich**

Beat eggs, add meal, potato flour, and salt. Knead, roll  $\frac{1}{4}$ -inch thick, and cut in  $\frac{1}{4}$ -inch squares. Fry in deep fat heated to 375° until brown, and serve in soup.

2 *eggs*  
 $\frac{1}{4}$  *tsp. salt*  
2 *tblsp. Manischewitz's  
Matzo Meal*  
2 *tblsp. potato flour*

**Matzo Meal Noodles**

Beat eggs slightly, add salt, meal, and potato flour. Heat 1 tsp. of fat in frying pan; pour in batter, cook until brown on one side, then turn and brown the other. Turn out on a board, cool, and cut into strips  $\frac{1}{16}$ -inch wide. As the pancake is thick, the result will be broad noodles. Drop into soup just before serving.

3 *Manischewitz's*  
*Matzos*  
2 eggs  
6 *tbsp. sugar*  
2 *tsp. cinnamon*  
4 *tsp. grated lemon*  
*rind*

### *Matzos Dipped in Eggs*

Soften matzos in milk or water, then cut into fourths or eighths. Dip into beaten eggs and fry in butter until brown. Mix together sugar and cinnamon and sprinkle over hot matzos. Sprinkle lemon peel on top and serve.

6 *Manischewitz's*  
*Matzos*  
2 *tsp. salt*  
4 *tbsp. sugar*  
1½ *tsp. cinnamon*  
4 eggs

### *Scrambled Matzos*

Soak matzos in water until soft, then squeeze out excess water. Beat eggs and add to matzos. Add salt, sugar, and cinnamon—and fry.

1 *Manischewitz's Matzo*  
1 egg  
⅛ *tsp. salt*  
⅙ *tsp. pepper*  
1 *tbsp. butter*

### *Matzo Omelet*

Break matzo into pieces about 1 inch square, scald with hot water, and drain immediately. Beat egg well, add seasonings and matzo. Heat butter in skillet, pour in omelet and fry until brown on both sides. Serve hot.

3 eggs  
¾ *cup water*  
½ *cup Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
¼ *tsp. salt*  
2 *tbsp. butter or other*  
*fat*

### *Matzo Meal Omelet*

Beat eggs with Dover beater until very light and foamy. Add water, salt and matzo meal, mix thoroughly. Heat butter in a large frying pan, and pour mixture into it. Let cook until bottom is brown, then turn and brown other side. If preferred, cook as individual omelets. Serve with jam, honey, syrup, or sugar and cinnamon.

6 *Manischewitz's*  
*Matzos*  
4 *tbsp. goose fat*  
3 eggs

### *Matzo Scrambled Eggs*

Break matzos in small pieces and put in colander. Pour boiling water over them; drain quickly—they should be moist, but not soggy. Beat eggs well. Heat goose fat or oil in spider, add egg mixture; then scrape and scramble carefully from bottom of the pan with spoon. While scrambling, add four *tbsp. sugar* and cook gently until the eggs are set. Serve at once. The sugar may be omitted if desired.

**1 Manischewitz's Matzo     *Matzo and Eggs***

2 *tbsp. butter*  
3 *eggs*  
 $\frac{1}{4}$  *tsp. salt*  
 $\frac{1}{16}$  *tsp. pepper*

Soak matzo until soft, then press out excess water. Heat butter in skillet, add matzo and fry until well done. Then add seasoning and beaten eggs and scramble. If desired, add  $\frac{1}{3}$  cup milk to eggs.

**$1\frac{1}{2}$  Manischewitz's  
Matzos**

1 *tbsp. fat*  
 $\frac{1}{2}$  *cup Manischewitz's  
Matzo Meal*  
2 *eggs*  
2 *tbsp. sugar*  
 $\frac{1}{8}$  *tsp. salt*

***Matzo Meal Pie Crust***

Soak matzos, press dry as possible, then put in skillet with the fat, and heat until dry. Then mix matzos with all other ingredients. As it is impossible to roll this dough, press it into pie plate with hands, making it  $\frac{1}{4}$  inch thick.

**1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal**

1 *pint milk*  
2 *eggs*  
 $\frac{2}{3}$  *cup brown sugar*  
4 *tbsp. butter*  
1 *lemon, grated rind  
only*  
1 *tbsp. rum if desired*

***Batter Pudding***

Make a batter of the eggs, milk and meal; add sugar and melted butter, lemon rind and rum. Pour into a greased bowl and boil for one hour or bake for  $1\frac{1}{2}$  hours in a moderate oven. This recipe will serve about 10 persons.

**1 cup water  
 $\frac{1}{3}$  cup fat  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal**

$\frac{1}{2}$  *tsp. salt*  
4 *eggs*

***Cream Puffs***

Bring water and fat to a boil, then pour in meal and salt, and continue to cook and stir until dough no longer sticks to pan. Remove from fire, add un-beaten eggs one at a time, beating in each one thoroughly. Drop by tablespoonfuls on greased sheet, and bake for 25 minutes at  $450^{\circ}$ , then for about another 45 minutes at  $325^{\circ}$ , or until crisp through. This amount will make 12 puffs. When cool, slit puffs along one side, insert about a tablespoon of filling, and sprinkle with powdered sugar.

2 *eggs*  
 $\frac{3}{4}$  *cup sugar*  
1 *tbsp. potato flour*  
1 *tsp. butter*  
1 *lemon*  
1 *cup water*

***Filling for Cream Puffs***

Beat eggs well. Mix sugar and flour, then add to eggs, beating in slowly. Add lemon juice, butter, and water. Cook in double boiler until thick, and when cool insert in shells. If filling is forced into puffs through a small opening with a pastry tube, double the filling recipe, as the shells hold more when not slit.

1 lb. Manischewitz's  
Matzos (9 $\frac{1}{3}$  cups,  
crumbled)  
6 apples  
12 eggs  
1 $\frac{1}{2}$  cups chicken fat  
1 tsp. salt  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper  
1 $\frac{1}{2}$  tsp. cinnamon  
 $\frac{1}{2}$  cup sugar  
2 lemons, grated rind  
and juice  
1 tsp. vanilla  
1 $\frac{1}{2}$  cups cold water  
 $\frac{1}{2}$  cup chopped walnuts  
 $\frac{1}{2}$  cup raisins

### Apple Pudding No. 1

Crumble matzos, cover with water and let soak for 5 minutes; then drain. Beat egg yolks, add water, chicken fat, 1 tsp. cinnamon, salt and pepper, grated lemon rind, vanilla, and walnuts. Add matzos and fold in stiffly-beaten egg whites. Grease a pudding dish and put in a layer of the mixture. Pare apples and slice finely, then put a layer of them on the pudding. Sprinkle top with part of the sugar, remaining cinnamon, raisins and lemon juice. Repeat layers twice more and bake in a hot oven (375°) until brown—about 45 minutes. Serve with any desired sauce.

3 Manischewitz's  
Matzos  
 $\frac{2}{3}$  cup currants  
( $\frac{1}{4}$  lb.)  
 $\frac{1}{2}$  cup raisins ( $\frac{1}{4}$  lb.)  
 $\frac{3}{4}$  cup brown sugar  
4 tbsp. melted fat  
3 large apples  
1 lemon, rind only  
6 eggs  
2 tsp. cinnamon

### Apple Pudding No. 2

Soak matzos, then squeeze water out. Add apples, pared and cut in small thick pieces. Add currants, raisins, cinnamon, lemon rind, sugar, and fat. Mix all with well-beaten eggs, pour in a greased dish and bake in a moderate oven (350°) for about 45 minutes, until the apples are tender. This pudding can be boiled if preferred. Serve with rum sauce.

3 Manischewitz's  
Matzos  
2 eggs  
1 cup sour cream  
1 tbsp. butter  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{2}$  cup sugar  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper  
 $\frac{1}{4}$  cup raisins

### Sour Cream Pudding

Break matzos in small pieces; pour boiling water over them and drain. Pour cold water over them and drain again. Add other ingredients, place in greased pudding dish, and bake 45-60 minutes in moderate oven (325-350°).

Manischewitz's Matzo  
Meal (about  $\frac{3}{4}$  cup)  
6 eggs

### Beolas

Beat eggs until very light; add just enough meal to give consistency to the mixture. Drop by spoonfuls into deep fat heated to 375°. When light brown drain on brown paper. Serve cold with syrup made by boiling together for 5 minutes 1 cup sugar, 1 cup water, and  $\frac{1}{2}$  tsp. cinnamon.

2 cups grated apples  
4 eggs  
 $\frac{2}{3}$  cup powdered sugar  
 $\frac{1}{2}$  lemon, grated rind  
only  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
4 tbsp. chopped  
almonds

4 Manischewitz's  
Matzos  
2 eggs  
 $\frac{1}{2}$  cup sugar  
1 large tart apple  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{2}$  cup raisins  
 $\frac{1}{2}$  tsp. cinnamon  
2 tsp. melted fat

$\frac{1}{4}$  Manischewitz's  
Matzos  
 $\frac{1}{2}$  cup shortening  
yolks of 3 hard-boiled  
eggs  
1 cup sugar  
1 tsp. salt  
2 raw eggs  
grated rind of 1 lemon  
 $\frac{1}{4}$  tsp. nutmeg  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
3 apples  
(medium size)  
1 tsp. lemon juice  
 $\frac{1}{2}$  cup chopped nuts  
 $\frac{1}{3}$  cup sugar mixed  
with 1 tsp. cinnamon

### Matzo Pudding No. 3

Beat sugar and yolks until light, add apples, lemon rind and matzo meal. Fold in stiffly-beaten whites. Put in spring form, sprinkle almonds on top and bake in a moderate oven.

### Matzo Pudding No. 4

Soak matzos in water until soft, then drain off excess water, but do not press dry. Add eggs (well beaten), sugar, and apple (cut small or grated). Add salt, raisins, cinnamon, and melted fat; mix all together well. Pour into a greased, warm baking dish. Dot top with pieces of butter and sprinkle with sugar and cinnamon. Bake at 350° for 45 minutes, and serve with a fruit sauce.

The following orange sauce is good with it: 2 egg whites,  $\frac{1}{2}$  cup sugar,  $\frac{1}{2}$  cup orange juice, 1 tbsp. grated orange rind, candied orange peel.

Beat egg whites until stiff and dry. Add sugar and orange juice gradually, beating constantly. Just before serving, mix in grated orange rind, and use candied orange peel for garnishing.

### Matzo Pie

Soak the matzos in water for 10 minutes, then squeeze out excess moisture. Cream the shortening, add matzos, and stir until thoroughly blended. Mash the yolks of the 3 hard-boiled eggs with a fork until they have a crumb-like appearance; add them to the mixture, then the cup of sugar, salt, and the 2 raw eggs, well-beaten. Add the grated lemon rind, nutmeg, and last, the matzo meal, stirring the batter thoroughly as each ingredient is added.

Cube the apples, then moisten them with the lemon juice. Grease a large pie pan, spread on half the batter, put over it the apples, and sprinkle them with mixed-sugar-and-cinnamon, and chopped nuts. Spread on top the other half of the batter, dipping spoon in melted fat to keep the batter from sticking to spoon. Bake in a moderate oven 30 to 40 minutes. This recipe may be varied by using 1 lb. cooked prunes, which have been mashed to a pulp for the filling.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

$\frac{2}{3}$  cup sugar  
4 eggs  
2 cups grated  
pineapple (well  
drained)  
rind of  $\frac{1}{2}$  lemon or  
orange  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal

1 can sliced pineapple  
1 cup sugar  
4 tbsp. melted butter  
 $\frac{3}{4}$  cup Manischewitz's  
Matzos broken in  
pieces  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
6 eggs

1 Manischewitz's Matzo  
2 eggs  
 $\frac{1}{4}$  cup chopped  
almonds  
 $\frac{1}{4}$  cup raisins  
 $\frac{1}{4}$  cup currants  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt

6 Manischewitz's  
Matzos  
3 tbsp. greben with 1  
tbsp. onion cooked  
in it  
3 eggs, well beaten  
4 tbsp. fat  
1 tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper  
3 tbsp. sugar

10 Manischewitz's  
Matzos  
6 eggs  
 $\frac{1}{2}$  lb. chopped walnuts  
1 cup sugar  
6 tbsp. goose fat

### ***Pineapple Pudding No. 1***

Beat yolks and add sugar, pineapple, lemon rind, and matzo meal. Stir well. Beat the whites stiff and fold in mixture. Sprinkle with grated nuts and sugar and bake in moderate oven.

### ***Pineapple Pudding No. 2***

Beat eggs, add matzos, salt, butter, sugar, and pineapple cut into small pieces. Put in well-greased pudding dish. Bake in moderate oven until firm. Serve with vanilla sauce.

### ***Matzo Charlotte***

Soak matzo in water, drain and add beaten egg yolks. Add salt, fruit, and nuts and mix thoroughly. Fold in stiffly-beaten egg whites and bake in a greased dish for about 25 minutes. Bake in a moderate oven (350°). Will serve 5 or 6 persons.

### ***Matzo Pudding No. 1***

Soak matzos until soft, then drain off excess water; stir in other ingredients. Heat 2 tbsp. chicken fat in skillet, pour mixture in, and bake in hot oven (375°) until brown—about 45 minutes. Serve as a side dish with meat.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

### ***Matzo Pudding No. 2***

Beat egg whites stiff and beat in sugar gradually, then add the well-beaten yolks. Dip matzos in warm water and cut to fit a baking pan. Grease pan, dip matzos for first layer in the egg mixture and place in pan. Spread part of fat on top and sprinkle some of the nuts over all. Repeat these layers until all is used. Pour over any eggs or fat remaining and bake for 1 hour in a hot oven (375°). Serve with any desired sauce.

2 cups Manischewitz's  
Matzo Farfel  
6 eggs  
½ cup raisins  
1 cup sugar  
2 tbsp. cinnamon  
4 tbsp. chicken fat

3 Manischewitz's  
Matzos  
2 tbsp. fat  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
¼ cup chopped  
almonds  
½ lemon, grated rind  
only  
1 large apple, grated  
5 eggs  
½ tsp. salt  
¼ lb. (½ cup) hot fat

6 Manischewitz's  
Matzos  
1 cup suet  
½ cup raisins  
¼ cup citron  
¼ cup lemon peel  
½ cup almonds  
2 oz. chocolate  
½ cup sugar  
1 tsp. cinnamon  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
½ tsp. nutmeg  
1½ tsp. salt  
½ tsp. cloves  
¼ tsp. mace

3 Manischewitz's  
Matzos  
1 tbsp. fat  
1 tsp. salt  
8 eggs  
1 lemon, juice and  
grated rind  
1 cup sugar, sifted.

### **Raisin Pudding**

Soak farfel 10 minutes in water, then drain. Add beaten eggs and let stand 10 minutes. Then add other ingredients. Put in greased baking dish and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes.

### **Matzo Kugel No. 1**

Soak matzos in water; when soft, press out excess water. Heat fat in a spider and add matzos to dry further. Remove to a bowl, when fairly well dried, add matzo meal stirring it in well. Then add beaten egg yolks, almonds, lemon rind, salt, and grated apple, and lastly the stiffly-beaten egg whites. Put in a greased pudding dish and pour the hot fat over it. Bake in a moderate oven (350°) for about 40 minutes until brown. Serve with wine sauce.

### **Matzo Kugel No. 2**

Soak matzos in water and when soft, press them out well. Chop or cut fine the suet, raisins, citron, lemon peel and almonds, and add to matzos; melt chocolate and add, then sugar, salt, spices and meal. Heat 1 tbsp. fat in an iron pot with a lid, and pour the pudding in. Place in a moderate oven without the lid until it begins to bake, then pour a cup of water around edge of the pudding, and cover. Bake for 3 hours and serve with wine sauce.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

### **Matzo Schalet**

Soak matzos until soft, then press out excess water. Stir them with fat and salt until very creamy; add gradually beaten egg yolks, lemon, and sugar. Fold in stiffly-beaten egg whites, and put into greased pudding dish. Bake ½ hour in moderate oven (325-350°) and serve at once with wine sauce.



2 cups Manischewitz's  
Matzo Farfel  
2 eggs  
 $\frac{1}{3}$  cup sugar  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
3 tbsp. chicken fat  
1 apple or banana  
 $\frac{1}{4}$  cup chopped  
walnuts

### **Farfel Pudding No. 1**

Cover farfel with cold water, then drain immediately, so that farfel is moist, but not soggy. Add beaten eggs, salt, sugar, and chicken fat. Slice in apple or banana and add nuts. Place in greased baking dish, and bake in moderate oven until brown, about  $\frac{1}{2}$  hour.

3 cups Manischewitz's  
Farfel  
1 qt. boiling water  
 $\frac{1}{2}$  lemons, grated  
rind and juice  
2 eggs  
 $\frac{1}{2}$  cup sugar  
1 tsp. salt  
3 tbsp. chicken fat or  
butter

### **Farfel Pudding No. 2**

Pour boiling water over farfel; let soak for 10 minutes, then drain off excess water. Add lemon juice and grated rind, beaten eggs, sugar, salt and fat. Mix well, put into greased baking dish and bake for 2 hours in moderate oven ( $325^{\circ}$ ). Serve with raisin sauce.

$\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
 $1\frac{1}{2}$  cups powdered  
sugar  
8 eggs  
2 cups grated carrots  
 $\frac{1}{2}$  cup ground almonds  
 $\frac{1}{2}$  lemon, grated rind  
only  
1 tbsp. wine  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt

### **Carrot Pudding**

Beat together yolks of eggs and sugar until very light. Add all other ingredients, folding in stiffly-beaten egg whites last. Bake in a well greased and floured pan for 1 hour in a slow oven ( $300^{\circ}$ ).

*Use level measurements in preparing all recipes.*

4 Manischewitz's  
Matzos  
3 eggs  
5 tbsp. butter, melted  
4 tbsp. sugar  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{2}$  tsp. cinnamon  
 $\frac{1}{4}$  lb. chopped walnuts  
3 apples sliced very  
thin

### **Mock Noodle Pudding**

Break matzos into strips, pour boiling water over them, drain immediately, and let cool. Mix with well-beaten eggs, salt, 3 tbsp. sugar, and butter. Put half of this mixture into a greased pudding dish, then walnuts and apples, with cinnamon and remaining tablespoon of sugar sprinkled over apples. Put the other half of the matzo mixture on top, dot with butter, and bake in a moderate oven about  $\frac{1}{2}$  hour.

## FINE MATZO BAKERS

### 4 *Manischewitz's*

*Matzos*

9 eggs

1 cup sugar

2 tsp. cinnamon

1/2 cup almonds,  
chopped

grated rind of 1 lemon  
or orange

1 1/2 cups seeded raisins

2 grated apples

1/2 lb. butter or other  
fat

### *Fruit Pudding*

Soak matzos in water while beating together eggs, sugar, and cinnamon. Add nuts, grated rind, raisins, and apples; drain matzos, and add gradually, then beat very light. Melt butter in baking dish and put in the pudding. Bake in a moderately hot oven (375°) for 1 1/4 hours. Serve hot with fruit or prune sauce.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

### 2 *Manischewitz's*

*Matzos*

1 cup sugar

3 cups milk

3 eggs

4 squares (oz.)

chocolate

1 tsp. vanilla

1/8 tsp. salt

1/8 tsp. ground nutmeg

### *Chocolate Custard Pudding*

Melt chocolate in double boiler, adding 1 cup of the milk to it. Then add sugar, the remaining cold milk, the eggs (beaten), salt, vanilla, and nutmeg. Break the matzos in small pieces, place in a greased dish, pour over them the chocolate custard, and bake about 45 minutes in a moderate oven (350°).

3/4 cup sugar

1/3 cup *Manischewitz's*

*Matzo Meal*

3 egg yolks, beaten

3 egg whites, beaten

stiff

1/2 cup chopped nuts

1/4 lb. dates cut in

pieces

1/2 tsp. baking powder

### *Date Delight*

Mix in exact order given, and place in greased pan. Set in pan full of hot water and bake 45 minutes at 300-350°. When cold, cut in squares and serve with whipped cream. This pudding may be made a day or two before using. Recipe serves 8 persons.

5 eggs

1 cup sugar

3/4 cup *Manischewitz's*

*Matzo Meal*

1/2 cup chopped nuts

1 1/2 cups crushed

pineapple

### *Pineapple Dainty*

Beat together egg yolks and sugar until light, add meal, nuts, and pineapple. Fold in stiffly-beaten egg whites, and turn into greased pudding dish. Bake about 1/2 hour in a moderate oven. Serve cold with plain or whipped cream. Recipe serves 10 to 12.

1 cup *Manischewitz's Matzo Meal or Cake Meal*  
 1 tsp. *baking powder*  
 1/2 tsp. *salt*  
 1/8 tsp. *pepper*  
 1 small can *corn*  
 (about 1 cup)  
 1 egg  
 1 1/2 cups *milk*

### *Corn Fritters*

Sift together dry ingredients, then add beaten egg, corn, and milk. Mix well, fry cakes on hot, buttered griddle, and serve with syrup or preserves.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

8 eggs  
 1 1/2 cups *sugar*  
 3 tsp. *Manischewitz's Matzo Meal*  
 3 cups (1 lb.) *blanched and chopped almonds*  
 1 tsp. *cinnamon*  
*grated rind 1 lemon*

### *Almond Pudding*

Beat eggs for 20 minutes, then add sugar gradually. Stir in other ingredients, and put in greased shallow pans. Bake about 1 hour at 300-325°. Serve cold with whipped cream, soft custard, or any desired sauce.

1 tbsp. *flour*  
 1 tbsp. *butter*  
 3/4 cup *milk*  
 1 1/2 oz. *unsweetened chocolate*  
 1/4 tsp. *salt*  
 1/2 cup *Manischewitz's Matzo Meal*  
 1/2 cup *sugar*  
 4 eggs  
 1/2 tsp. *vanilla*

### *Chocolate Souffle*

Mix flour and butter, add milk, and cook until thickened, stirring constantly. Remove from fire, add melted chocolate, salt, meal, sugar, well-beaten egg yolks, and vanilla. Beat well, then fold in stiffly-beaten egg whites, and pour into a greased pudding dish. Bake in a moderate oven about 1 hour and serve hot with hard sauce.

1/2 cup *Manischewitz's Matzo Meal*  
 1 oz. *bitter chocolate*  
 2 cups *scalded milk*  
 1/8 cup *sugar*  
 1 egg  
 1/8 tsp. *salt*  
 1/2 tsp. *vanilla*

### *Chocolate Pudding*

Soak meal in 1 3/4 cups scalded milk for 1/2 hour. Melt chocolate over hot water, add sugar and remaining milk. Add this chocolate paste to meal, with salt, vanilla, and egg (slightly beaten). Bake in a well-buttered dish until set. Serve cold with cream or, if preferred, hot with a vanilla sauce.

- 6 apples
- 6 *Manischewitz's*  
*Matzos*
- 6 *tbsp. sugar*
- 1½ *tsp. cinnamon*
- 1 *tsp. salt*

### *Matzo Napoleon*

Pare and slice apples; dip matzos in water. Put a layer of matzos in bottom of a greased pyrex baking dish, then cover with layer of apples. Sprinkle part of the sugar, cinnamon and salt over apples. Repeat layers until all the ingredients are used, finishing top with apples. Place dish in pan of water and bake in moderate oven until apples are done. Then put on top the whites of 2 eggs beaten stiff with 2 *tbsp. sugar*; return to oven until browned. Serve with custard sauce.

- 2 *Manischewitz's*  
*Matzos*
- ¼ *cup butter*
- ¼ *cup sugar*
- 1 *lemon, grated rind*  
*only*
- 1 *tsp. baking powder*

### *Cheese Pie No. 2*

Soak matzos, press out well, add butter and sugar, creamed together, lemon rind, and baking powder. Mix all together well and pat around in a spring form as crust for the following filling:

1 lb. cottage cheese, 1 cup sugar, ½ pt. cream, 2 *tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*, 4 eggs, grated rind of 1 lemon, juice of 2 lemons, or of 1 lemon and 1 orange, 1 *tsp. baking powder*.

Beat yolks and sugar together, add lemon rind and juice. Add cheese, cream and meal and baking powder mixed together. Fold in stiffly-beaten egg whites, pour filling into spring form, and bake at 325° until well set (about 70 minutes). Put a tray under spring form (to catch drops which may come through) until filling begins to set.

- 1 *cup Manischewitz's*  
*Cake Meal*
- 8 apples
- 2 *cups sugar*
- 1 *tsp. cinnamon*
- ¼ *cup raisins*
- ¼ *cup chopped*  
*almonds*
- 2 *tbsp. white wine or*  
*substitute*
- 8 eggs
- 1 *lemon, grated rind*  
*only*
- ¼ *tsp. salt*

### *Apple Sponge Pudding*

Pare apples and cut off tops carefully so as to have them as covers for apples. Scrape out the insides with a knife, being careful not to break apples. Mix scrapings with raisins, cinnamon, almonds, white wine and 2 tablespoons of the sugar. Fill hollow apples with this mixture and cover with tops of apples. Grease a pudding dish, put in apples and a few tablespoons water, and stew for a few minutes, but not long enough to break them. Make a sponge cake batter by beating together egg yolks and remainder of sugar, salt, and lemon peel. Add sifted cake meal and fold in stiff egg whites. Pour this batter over apples and bake in a moderate oven (350°) for 45 minutes. Serve with wine sauce, lemon sauce, or any sour fruit sauce. For a small family, ½ this quantity is sufficient.

$\frac{1}{4}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
 $\frac{1}{2}$  cup water  
1 tsp. salt  
4 eggs

### Matzo Eier-Kuchen

Pour water on matzo meal; add salt and egg yolks beaten very light. Let stand 5 minutes, then fold in gently egg whites beaten stiff. Drop mixture by spoonfuls on hot greased spider. Brown both sides, and serve hot with sugar and cinnamon, syrup, or preserves.

2 cups cooked  
pumpkin  
 $\frac{1}{2}$  cup liquid from  
pumpkin  
 $\frac{3}{4}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
3 eggs  
 $\frac{1}{2}$  tsp. nutmeg

### Pumpkin Pancakes

Combine ingredients in order given and fry in hot fat. Serve with syrup or sprinkle with sugar and cinnamon. Many prefer to serve them with sour cream.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

$\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
4 tsp. sugar  
1 tsp. salt  
3 tbsp. ground  
almonds  
2 tbsp. chopped seed-  
less raisins  
1 tsp. cinnamon  
3 tbsp. oil or beef  
dripping  
6 tbsp. water

### Chremsel No. 5

Mix all ingredients together into a stiff paste. Shape into small flat pieces and drop into deep fat, heated to 375°. When brown drain on brown paper; sprinkle with powdered sugar. They may be eaten either hot or cold.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

$\frac{1}{4}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 eggs  
 $\frac{3}{4}$  cup seedless raisins  
1 lemon, juice only  
 $\frac{1}{4}$  tsp. cinnamon  
 $\frac{1}{3}$  cup sugar  
 $\frac{1}{8}$  cup water

### Chremsel No. 6

Beat whites of eggs to stiff froth, then fold in beaten yolks, and meal. Drop by teaspoons into a well-greased skillet, and brown on both sides. Then add water, lemon juice, sugar, raisins, and cinnamon; cover skillet and cook until chremslach absorb all the juice. Serve either hot or cold.

FINE MATZO BAKERS

5 or 6 grated raw  
potatoes  
(about 3 cups)  
1 grated onion  
2 eggs  
 $\frac{3}{4}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 tbsp. salt  
 $\frac{1}{2}$  tsp. pepper

**Potato Pancakes No. 2**

Drain off most of the liquid from the grated potatoes, then mix them with the other ingredients. Drop by tablespoonfuls into deep fat heated to 375°. Fry until golden brown. Makes 10 to 12 pancakes.

2 cups mashed potatoes  
4 eggs  
 $\frac{1}{4}$  cups water  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
1 cup Manischewitz's  
Cake Meal

**Quick Potato Pancakes**

Add well-beaten eggs to potatoes, then stir in water, salt, and cake meal. Mix well and fry in hot fat until golden brown.

$1\frac{1}{4}$  cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 lbs. Summer squash  
6 eggs  
1 tsp. salt  
 $\frac{1}{8}$  tsp. pepper

**Summer Squash Pancakes**

Wash squash thoroughly and grate. Add eggs, meal, salt, and pepper, mix well and fry in butter, oil, or chicken fat.

$\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Farfel  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
1 cup milk  
2 eggs  
2 tbsp. melted butter

**Farfel Pancakes No. 1**

Beat eggs well; add farfel soaked in milk; add matzo meal, salt and butter. Beat well, bake as pancakes in buttered skillet. Serve with honey.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

4 cups Manischewitz's  
Matzo Farfel  
4 eggs  
2 cups water  
 $1\frac{1}{2}$  tsp. salt

**Farfel Pancakes No. 2**

Pour water over farfel, add well-beaten eggs and salt. Mix well, and fry in hot fat until golden brown. Sprinkle with sugar, or serve with syrup. Makes about 20 pancakes.

$\frac{1}{2}$  lb. cream cheese  
 $\frac{1}{2}$  lb. cottage cheese  
8 eggs  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
 $1\frac{1}{2}$  tsp. soft butter  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper  
1 tbsp. sugar  
(if desired)

### *Cheese Pancakes No. 1*

Cream together both kinds of cheese. Add well-beaten eggs, and stir in slowly other ingredients. Heat about 2 tbsp. butter in skillet, drop in cheese pancakes, and fry until light brown on both sides. Serve hot; sprinkle with powdered sugar if desired.

3 eggs  
1 tbsp. melted butter  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{4}$  tsp. cinnamon  
2 tbsp. cottage or  
cream cheese  
2 cups Manischewitz's  
Matzo Farfel or  
4 Manischewitz's  
Matzos, crumbled

### *Cheese Pancakes No. 2*

Beat eggs, add butter, seasoning, and cheese, and beat again. Moisten farfel or matzos with a little hot milk or water, then stir into egg mixture. Drop tablespoonfuls on well buttered griddle, and fry until golden brown. Sprinkle with powdered sugar. These pancakes may be eaten hot or cold.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

3 cups grated raw  
potato  
1 large onion  
2 eggs  
 $1\frac{1}{2}$  tbsp. salt  
 $2\frac{1}{2}$  tbsp.  
Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 tsp. baking powder

### *Potato Pancakes No. 1*

Mix together all ingredients, and drop by spoonfuls into skillet with some rendered beef fat heated in it. Fry pancakes slowly until brown on both sides; then serve them with clear soup. In several foreign countries these pancakes are served with baked or stewed apples, or with rhubarb sauce.

2 Manischewitz's  
Matzos  
2 tbsp. sugar  
2 tbsp. Manischewitz's  
Matzo Meal  
6 eggs  
pinch of salt

### *Matzo Pancakes No. 4*

Soak matzos, squeeze dry, and mash well with spoon. Add sugar, meal, salt, and egg yolks, mixing well. Lastly, fold in stiffly-beaten egg whites. Mix thoroughly but gently. Fry until light brown, and serve with brown sugar.

1 cup sour cream  
2 eggs  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper  
 $\frac{1}{2}$  tsp. baking powder  
 $\frac{3}{8}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal

### *Sour Cream Pancakes*

Beat the eggs well, add salt, pepper, and sour cream, then baking powder, and lastly, add matzo meal slowly. Drop by spoonfuls on a well-buttered frying pan, and fry until brown on both sides.

2 Manischewitz's  
Matzos  
2 tbsp. butter  
1 egg  
1 tbsp. sugar  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
1 cup milk  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal

### *Matzo Pancakes No. 1*

Add sugar, salt, milk, and meal to beaten egg yolk, then fold in stiffly-beaten egg white. Let water run over matzos, then dry a little in oven. Cut matzos in fourths, so as to handle easily, and spread one side of each piece with the batter. Fry, batter side down, in hot butter, until golden brown. Then spread batter on top of pieces, turn and brown. Serve hot, sprinkled with powdered sugar.

2 Manischewitz's  
Matzos  
2 eggs  
 $\frac{1}{2}$  cup water  
1 tsp. salt  
 $\frac{1}{4}$  tsp. pepper  
Manischewitz's Matzo  
Meal to make soft  
Batter (about  $\frac{2}{3}$   
cup)

### *Matzo Pancakes No. 2*

Break each matzo in four parts, wet them and place over steam from pan or spout of kettle until they are soft. Make batter of other ingredients and spread on one side of the pieces of matzos. Place these batter side down in hot fat (about 3 tbsp.) and fry until brown. Then spread batter on the top side, turn and brown. The batter may also be made into pancakes by dropping from a tablespoon into hot fat.

$1\frac{1}{2}$  Manischewitz's  
Matzos  
2 eggs  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
1 tsp. sugar

### *Matzo Pancakes No. 3*

Soak matzos well, then squeeze almost dry. Add beaten yolks, salt, and sugar. Beat whites of eggs stiff, and fold in. Drop by spoonfuls on hot greased griddle and bake until brown. This recipe makes 6 to 8 pancakes.



**6 Manischewitz's  
Matzos**

8 eggs  
½ cup sugar  
1 tsp. cinnamon  
½ cup melted butter  
½ tsp. lemon extract  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal

**Queen of Pancakes**

Soak matzos in water, and when soft press out excess moisture. Add beaten eggs, sugar, cinnamon, butter, lemon extract, and beat thoroughly. Add matzo meal and mix well, then drop by spoonfuls on hot buttered griddle and fry until brown. Sprinkle with sugar and serve hot. Recipe makes 16 pancakes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

**4 Manischewitz's  
Matzos**

2 tsp. baking powder  
1½ cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
5 eggs  
1 cup currants  
½ cup sultana raisins  
¼ cup seeded raisins  
½ tsp. cinnamon  
½ tsp. nutmeg  
½ cup sugar  
½ cup ground almonds  
clarified sugar, or  
syrup

**Chremsel No. 3**

Soak matzos in cold water for 20 minutes while washing fruit and measuring out ingredients. Then squeeze matzos as dry as possible, mix with meal, baking powder, and four eggs well beaten. Mix fruit, spices, sugar, and almonds with remaining egg. Shape a piece of the matzo crust into an oval, place some of the fruit mixture on it and cover with a top piece of crust. Press edges of crust together, shape carefully and dip into matzo meal. Fry in deep fat at 375°, drain on brown paper and serve with clarified sugar.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

**1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal**

1 cup soup stock or  
wine  
1 tbsp. chopped al-  
monds  
1 tsp. sugar  
¼ tsp. salt  
4 eggs

**Chremsel No. 4**

Sift the meal into a bowl; bring the soup stock or wine to the boiling point, then stir it into the meal. Add almonds, sugar, salt, and beaten yolks of eggs. Lastly, add stiffly-beaten egg whites to the mixture. Drop by tablespoons into deep fat heated to 375°, and fry until brown. Drain on brown paper, sprinkle with powdered sugar, and serve with wine sauce.

## FINE MATZO BAKERS

*1/2 lb. prunes, cooked and seeded*  
4 *Manischewitz's Matzos*  
1 *cup sugar*  
4 *eggs*  
1 *cup Manischewitz's Matzo Meal*  
*1/2 tsp. salt*

### *Prune Fritters*

Soak matzos in cold water until soft, then squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt, and meal. Take a little of this dough and flatten it out on palm of hand, put a prune in center, and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep fat at 375° until brown. Drain on brown paper, and sprinkle with powdered sugar.

6 *eggs*  
*1/2 cup sugar*  
*3/4 cup minced walnuts*  
*1/2 lemon, juice and grated rind*  
1 *cup Manischewitz's Matzo Meal*  
6 *tbsp. honey*  
6 *tbsp. goose or chicken fat*

### *Chremsel No. 1*

Beat egg yolks and sugar until light, then fold in stiffly-beaten egg whites. Fold in slowly nuts, lemon, and matzo meal. Drop by tablespoons into skillet in which honey and fat is heated, and fry until brown on both sides.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

3 *Manischewitz's Matzos*  
*1/2 tsp. salt*  
1 *lemon, grated rind only*  
*1/4 cup almonds*  
*1/4 cup raisins*  
1 *tsp. cinnamon*  
4 *eggs*  
1 *cup sugar*

### *Chremsel No. 2*

Soak matzos until soft, then press thoroughly, draining off excess water. Stir matzos to a cream, add lemon, salt, sugar, and egg yolks. Then add raisins, almonds, and cinnamon, and fold in stiffly-beaten egg whites. Drop by tablespoons on hot, slightly greased griddle, and fry until light brown on both sides. Serve hot with stewed prunes.

3 *tart apples*  
1 *cup Manischewitz's Matzo Meal*  
3 *eggs*  
2 *tbsp. chicken fat (melted)*  
*1/2 tsp. salt*  
*1/2 cup water*

### *Apple Fritters*

Peel apples and slice as thin as possible. Beat together very thoroughly the other ingredients, then add apples. Drop by spoonfuls into deep fat, heated to 375°, and fry until a golden brown. Drain on brown paper, sprinkle with cinnamon and sugar, and serve with tea. Recipe makes 12 to 14 fritters. If preferred, fry in a skillet like pancakes.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

2 eggs  
¼ tsp. salt  
1 tbsp. sugar  
¼ cup water  
1 tsp. baking powder  
½ cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
3 or 4 slices pineapple,  
or 2 medium-sized  
sour apples

***Pineapple or Apple Fritters***

Beat eggs, add salt, sugar, and water, then meal and baking powder, mixed together. Cut slices of pineapple in fourths, or apples in eighths. Dip fruit in the batter and fry in deep fat at 350-375° until brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 tbsp. Manischewitz's  
Cake Meal  
⅓ tsp. salt  
3 eggs  
1 pound stewed prunes

***Fried Macaroons***

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt, and cake meal, then fold in stiff egg whites. Fry by tablespoons on a buttered griddle or drop in deep fat heated to 375°. Serve with prunes. This recipe will make about 10.

1 small head  
cauliflower  
½ cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 eggs (beaten)  
1 tbsp. chicken fat  
½ tsp. salt  
¼ tsp. pepper

***Cauliflower Fritters***

Boil cauliflower in salt water until tender, then drain, and mash well. Add remaining ingredients and beat thoroughly. Heat a little fat in a skillet, and drop fritter mixture into it by tablespoons. Fry until brown on both sides. This recipe makes 8 fritters.

½ cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
6 eggs  
6 tbsp. cold water  
3 tbsp. chicken or  
goose fat  
½ tsp. salt  
½ cup finely cut sour  
beets  
⅓ lb. honey (or ⅔  
lb. sugar)  
¼ tsp. ginger  
⅓ lb. ground nuts  
⅓ cup cold sweetened  
tea or "Med."

***Boston Chremsel***

Beat eggs, add meal, water, fat, and salt; let this dough stand ½ hour. Mix beets, honey, ginger, and nuts, and put in skillet to brown. When brown remove from fire and add "Med." or tea. Place on greased sheet triangular shaped cookies formed from the dough; spread some beet mixture on them and cover each one with another triangle of dough. Brush a little fat on each chremsel and bake in hot oven (400°) for ½ hour. Turn once to brown both sides. These may be eaten warm or cold. The beet filling will keep, so the amount given is enough for three bakings of dough recipe, which will make about 15 chremfels at each baking.

2 egg whites  
¾ cup confectioner's  
sugar  
⅔ cup Manischewitz's  
Matzo Farfel  
1 cup coconut  
⅛ tsp. salt

### **Farfelroons**

Beat egg whites stiff, add sugar, and beat again. Add farfel, coconut, and salt. Grease a pan and dust it with Manischewitz's Cake Meal. Drop spoonfuls of the mixture on it, allowing a little room between cakes. Bake in a hot oven (400°) for 10-15 minutes, changing the pan from the bottom of oven to the top, in order to brown cakes all over. Let cakes cool before removing from pan.

4¼ cups Manischewitz's  
Matzo Farfel  
2 eggs, beaten  
⅔ cup light New  
Orleans molasses  
1½ cups honey  
1⅓ cups sugar  
½ tsp. ginger  
½ tsp. allspice  
1 tbsp. lemon juice

### **Farfel Candy**

Put farfel and eggs in a saucepan, and cook very slowly until dry, stirring constantly with a wooden spoon. Then add other ingredients and continue to cook and stir until candy tends to draw together and leave sides of pan. It will now form a firm ball if tried in cold water. Pour on a platter and cut into squares.

⅔ cup water  
⅓ cup chicken fat  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 tbsp. sugar  
3 eggs  
¼ tsp. salt

### **Doughnuts No. 1**

Bring to a boil fat, water, sugar, and salt. Then stir in matzo meal, boil a second more, and remove from fire. Mix thoroughly, and when cooled a little beat in eggs one at a time. Grease hands and roll dough into balls of about 2 inches diameter. Place them on greased sheet, then dip forefinger in water and press a hole in center of each ball. Bake at 375-400° about an hour.

1½ cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
6 eggs  
½ cup water  
½ cup fat  
1½ tsp. salt

### **Doughnuts No. 2**

Boil together water, fat and salt. When boiling hard, add meal and stir until water and fat are absorbed. Remove from fire, let cool, beat in eggs one at a time and knead until thoroughly mixed. Grease hands and roll dough into balls about size of an egg. Place on greased sheet, then dip forefinger in water and make a hole in center of each ball. Bake at 375° about ½ hour and roll in powdered sugar.

**1½ cups Manischewitz's  
Matzo Farfel**

**½ cup salted nuts  
(chopped)**  
**1 cup sugar**  
**½ cup water**  
**1 tsp. vinegar**  
**1 tbsp. butter**  
**½ tsp. salt**  
**2 tbsp. molasses**

**Candied Farfel**

Mix together farfel and nuts. Boil sugar, water, and vinegar for 5 minutes; then add remaining ingredients and boil to 290° or until a little becomes brittle when tried in cold water. Remove from fire and stir in farfel and nuts. Spread on a platter and, when cool, break into pieces.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

**4 cups Manischewitz's  
Matzo Meal**

**1 cup fat**  
**2 cups water**  
**10 eggs**  
**2 tsp. salt**

**Crullers**

Bring fat and water to a boil, then add salt and matzo meal. Let mixture cool, then add well-beaten eggs, and knead. Grease hands and roll balls of about 2 inch diameter. Make a hole in center with finger, after placing balls on greased sheet. Bake in hot oven (400°) for about ½ hour. Roll in powdered sugar.

**8 Manischewitz's  
Matzo Crackers**

**1 egg white**  
**4 tbsp. sugar**  
**½ cup seedless raisins**  
**1 tsp. vanilla**

**"Marguerites"**

Beat egg white very stiff, add 2 tbsp. sugar very gradually, constantly beating. Fold in remaining sugar a little at a time, then raisins and vanilla. Pile mixture on matzo crackers and sprinkle with sugar. Bake until delicate brown in slow oven—about 10 minutes.

**2 eggs**  
**6 egg yolks**  
**1 tsp. sugar**  
**Manischewitz's Matzo  
Meal (to make  
dough stiff enough  
to roll—about 1½  
cups)**

**1½ lbs. honey (2 cups)**  
**1 cup sugar**  
**1 cup chopped almonds**

**Honey Kisses**

Mix eggs, egg yolks, 1 teaspoon sugar, and matzo meal. Roll this dough out to ½ inch diameter, then cut in ½ inch lengths. Bring honey to boiling point, then put in the cubes of dough. After cooking 15 minutes, add sugar and almonds, and cook about another half hour over a low fire, stirring often to prevent burning. Test by putting one of the kisses in cold water: if it sinks, cook awhile longer; if it stays on top of water, it is done. Pour candy into buttered pan; when cool enough to handle, butter hands and roll together each ball and its surrounding candy. Wrap in waxed paper. This recipe makes about 12 dozen kisses.

4 eggs  
 ½ cup sugar  
 2 tbs. water  
 ½ cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 ½ tsp. salt  
 1 tsp. vanilla or ½  
 grated lemon rind  
 ½ cup chopped  
 blanched almonds  
 ½ cup raisins, cut fine

### *Raisin Bars*

Beat egg yolks with sugar until light; add other ingredients in order given, then fold in stiffly-beaten egg whites. Put batter 1 inch thick into greased pan. Bake in moderate oven (325°) until brown, then cut in 4x1 inch strips. Return to pan, stacking strips on one cut side and brown again in oven. Roll in powdered sugar.

3 tbs. Manischewitz's  
 Cake Meal  
 ¼ lb. blanched al-  
 monds  
 ½ lb. powdered  
 sugar (1⅔ cups)  
 5 egg whites

### *Almond Hills*

Roast the blanched almonds and cut in strips lengthwise. Beat egg whites stiff and sift-in powdered sugar and cake meal. Add almonds and mix all thoroughly. Grease a cookie sheet, and dust thickly with Manischewitz's Cake Meal; then place teaspoons of the mixture on it, allowing a little room between cakes for spreading. Bake about 20 minutes to a light brown in slow oven (275°) and let cool before removing from pan.

⅓ cup butter  
 1 cup sugar  
 4 eggs  
 ½ tsp. vanilla  
 ¼ tsp. salt  
 ¼ cup milk  
 1 cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 3 tsp. baking powder

### *Boston Pie*

Cream butter and sugar, add beaten egg yolks, vanilla, salt, and milk. Beat egg whites stiff and fold in. Sift cake meal with baking powder and fold in last. Bake in layer cake pans in moderate oven. Between layers put the following filling:

Cook ½ cup sugar and ½ cup water until sugar is dissolved; then add juice ¾ lemon. Mix 3 tsp. cornstarch with 1 tbs. cold water, and stir into syrup. Cook until thick, then remove from fire and fold into stiffly-beaten whites of 2 eggs. After this has been spread between the layers, ice top with chocolate icing made as follows:

1 cup confectioner's 4X sugar, 1 tsp. melted butter, 1½ squares bitter chocolate, 1 tsp. cream, 1 unbeaten egg white, ¼ tsp. vanilla.

Add sugar gradually to egg white, beating with a fork. Add butter, melted chocolate, and cream. Beat until of right consistency to spread.

5 egg whites  
 4 tsp. *Manischewitz's  
 Cake Meal*  
 1 lb. *blanched al-  
 monds, ground fine*  
 1½ lbs. *powdered  
 sugar (4 cups)*  
 2 lemons, *grated rind  
 only*

### *Almond Macaroons*

Beat egg whites stiff; mix together other ingredi-  
 ents and fold in. Grease a cookie sheet and dust  
 thickly with *Manischewitz's Cake Meal*. Place  
 macaroons on it about an inch apart, dropping  
 them from a teaspoon or forcing through pastry  
 tube with large round opening. Bake at 300° for  
 15 minutes, then increase heat to brown maca-  
 roons. Let cool before removing from pan.

4 eggs  
 ½ cup sugar  
 ½ cup *Manischewitz's  
 Cake Meal*  
 2 tbsp. *water*  
 ½ cup *chopped  
 walnuts*  
 ¾ cup *dates cut in  
 small pieces*  
 ¼ tsp. *salt*  
 ½ *grated lemon peel  
 or 1 tsp. vanilla*

### *Date Bars No. 2*

Beat egg yolks with sugar until light, add va-  
 nilla or lemon rind, flour, salt, and water. Stir in  
 dates and nuts, and lastly fold in stiffly-beaten egg  
 whites. Pour into greased pan, preferably a long  
 and shallow pan. Do not have batter more than  
 an inch thick in pan. Bake in moderate oven  
 (325°) until brown (about 45 min.) then cut  
 into strips 4 inches by 1¼ inches. Put back in  
 the pan on the cut side and brown again in the  
 oven. Roll in powdered sugar.

3 eggs  
 1 cup sugar  
 2 cups *Manischewitz's  
 Matzo Meal*  
 ¼ tsp. *salt*  
 ¼ tsp. *cinnamon*  
 1 tsp. *vanilla*  
 ¼ tsp. *almond extract*

### *Matzo Meal Bars*

Beat eggs well, add sugar, and stir in other in-  
 gredients. Pat mixture evenly in greased shallow  
 pan. Bake in a slow oven 30 to 40 minutes. Cut  
 in bars about 4 by 1 inches and roll in pulverized  
 sugar, or frost the strips.

4 egg whites  
 1 lb. *pulverized sugar*  
 1 tbsp. *cinnamon*  
 2 tbsp. *Manischewitz's  
 Cake Meal*  
 ½ lb. *almonds, grated*

### *Cinnamon Sticks*

Beat egg whites stiff; fold in gradually other in-  
 gredients. Dust hands with cake meal, take about  
 1 tsp. of dough and roll into half-finger lengths,  
 about as thick as your little finger. Place on a  
 greased sheet about an inch apart. Bake in slow  
 oven (300°) 20-30 minutes. Frost with boiled  
 icing.

5 eggs  
1½ cups sugar  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 cups (8 oz.) shredded  
cocoanut  
2 lemons, juice and  
grated rind

### *Cocoanut Macaroons*

Beat eggs well, adding sugar gradually; add remaining ingredients. Drop by tablespoons on cookie sheet greased and sprinkled with meal. Bake in moderate oven (325°) ½ hour, increasing heat at the last to brown cookies. This recipe makes 24 macaroons.

⅔ cup Manischewitz's  
Cake Meal  
⅓ cup potato flour  
1 tsp. salt  
1 cup sugar  
1 cup nuts, chopped  
1 lemon, juice (and  
grated rind, if de-  
sired)  
2 eggs beaten

### *"Macaronies"*

Mix together ingredients in order named. Take a little dough and roll with the hands into a ball, then flatten out or shape as desired. Bake on cookie sheet covered with waxed paper. Bake in a moderate oven (350°) for about 35 minutes, increasing the heat at the last in order to brown the cookies.

4 eggs  
1 cup sugar  
¼ tsp. salt  
⅓ cup fat  
½ lb. cocoanut  
2 cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
3 tsp. baking powder  
½ tsp. lemon extract

### *Cocoanut Cookies No. 1*

Beat eggs, add sugar, salt, cocoanut, and melted fat. Mix meal with baking powder and add, then lemon extract. Sprinkle matzo meal on a cookie sheet, and drop dough on it by tablespoons. Allow room for cookies to spread a little. Sprinkle them with a little sugar and bake 20-30 minutes in moderate oven.

5 eggs  
1 cup sugar  
⅓ cup Manischewitz's  
Cake Meal  
1 cup (4 oz.) shredded  
cocoanut  
1 tsp. lemon extract  
or vanilla

### *Cocoanut Cookies No. 2*

Beat eggs and sugar until light, then mix in other ingredients. Place dough by teaspoons on greased pan, allowing a couple of inches between cookies for spreading. Bake in hot oven (400°) 20 minutes, then take them off pan immediately. Recipe makes about 4 dozen.



5 egg whites  
1 cup sugar  
 $\frac{1}{8}$  lb. sweet chocolate  
1 tsp. vanilla  
2 cups chopped nuts  
3 tbsp. Manischewitz's  
Cake Meal

### *Chocolate Macaroons No. 2*

Beat egg whites very stiff, then beat in sugar gradually. Melt chocolate over hot water and add, then fold in nuts, cake meal, and vanilla. Drop on a sheet lined with waxed paper and bake for 20 minutes at 300°. When cool, scrape them off paper with a spatula.

2 eggs  
2 cups corn flakes  
1 cup sugar  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 cup chopped nuts

### *Cornflake Cookies*

Beat eggs and sugar until very light, then stir in other ingredients. Drop by teaspoons on a greased sheet well covered with matzo meal. Bake in a moderate oven until golden brown—about 20 minutes.

6 eggs  
1 cup sugar  
1 cup Manischewitz's  
Cake Meal  
1 cup chopped nuts  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
1 tsp. flavoring extract

### *Nut Cookies No. 1*

Beat eggs well, adding sugar gradually. Add other ingredients, and drop mixture by teaspoons onto well greased cookie sheet, allowing room to spread. Bake 15 minutes at 400°. Recipe makes about  $3\frac{1}{2}$  dozen cookies.

6 eggs  
1 cup sugar  
2 cups Manischewitz's  
Cake Meal  
 $\frac{2}{3}$  cup chopped  
walnuts  
2 tsp. baking powder  
 $\frac{1}{3}$  cup vegetable oil

### *Nut Cookies No. 2*

Beat eggs until light and creamy, then add sugar and beat again. Add Manischewitz's Cake Meal, sifted with the baking powder, a little at a time and lastly, add the oil and mix well, making dough stiff enough to handle. Flour the board with some cake meal and nuts, and roll the dough. Cut in any shape you like, grease a large pan, and do not put too close together, leaving a little space for rising. Bake in a hot oven (about 350°) for 15 minutes until light brown.

3 eggs  
 1 cup sugar  
 1 cup honey  
 1 cup boiled coffee  
 1 *tbsp.* olive oil  
 2 cups Manischewitz's  
 Cake Meal  
 ½ cup potato flour  
 2 *tsp.* baking powder  
 1 *tsp.* baking soda  
 1 *tsp.* ginger  
 1 *tsp.* cinnamon  
 1 *tsp.* nutmeg  
 2 *tbsp.* chopped nuts

### Honey Cake

Beat eggs well, adding sugar gradually. Mix honey with coffee, and add, then olive oil, and dry ingredients sifted together. Sprinkle bottom of oiled pan with the nuts, and put in dough. Bake in moderate oven 40 minutes. Add ½ cup chopped nuts to dough, if desired.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

½ cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 ¼ cup chopped al-  
 monds  
 ¼ cup potato flour  
 ½ cup sugar  
 2 eggs

### Almond Cookies

Sift together cake meal and potato flour. Add sugar, chopped almonds, eggs. Roll in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake in greased tins in hot oven.

6 eggs  
 ½ cup water  
 1 *tsp.* sugar  
 1¼ cups Manischewitz's  
 Cake Meal (or  
 enough to make a  
 soft dough)  
 ½ *tsp.* salt  
 1½ *tbsp.* (heaping)  
 potato flour

### Rolls

Beat eggs well with beater, add water, sugar, salt; beat again. Put in potato flour and cake meal and mix well. Shape into rolls and bake over a slow fire in a very hot oven. (Makes 1 doz. large rolls.)

*Use level measurements in preparing all recipes.*

2 eggs  
 2 cups pulverized sugar  
 2 cups finely-ground  
 walnuts  
 ½ cup Manischewitz's  
 Cake Meal

### Walnut Patties

Beat eggs and sugar until very light, then stir in walnuts and cake meal. Drop from a teaspoon on greased tins, allowing about 2 inches between patties. Bake in a moderate oven (325°) for 20 minutes.

12 eggs  
 1¼ cups sugar  
 1 grated apple  
 1 lemon, juice and  
 grated rind  
 1 cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 1 tsp. baking powder  
 1 tbsp. cocoa  
 ½ tsp. cloves  
 ½ tsp. allspice  
 ½ tsp. cinnamon  
 1 cup dates, cut small  
 1 cup almonds or  
 pecans, ground or  
 grated  
 ¼ cup finely cut citron

### Date Torte

Beat yolks well for 15 minutes, then add sugar gradually and beat 15 minutes longer. Add apple and lemon. Mix cake meal with baking powder, cocoa, spices, dates, nuts, and citron. Add slowly to egg mixture, then fold in stiffly-beaten egg whites. Line pan with waxed paper or grease well and dust with cake meal. Bake in slow oven (300-325°) 1½ hours.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 cup sugar  
 1 cup raisins  
 1 cup water  
 ½ cup shortening  
 3 eggs  
 1 cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 1 tsp. allspice  
 1 tsp. cloves  
 1 tsp. cocoa  
 1 tsp. cinnamon  
 ¼ tsp. salt  
 2 tsp. baking powder  
 ½ tsp. soda

### Spicy Cake

Boil together for 5 minutes the sugar, raisins, water, and shortening. When cold, beat in eggs one at a time; then add dry ingredients which have been sifted together. Line a shallow pan with waxed paper, put in dough, and bake at 300° for about 45 minutes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 cup sugar  
 ½ cup butter (¼ lb.)  
 4 eggs  
 ½ lb. almond paste  
 ½ cup melted chocolate (¼ lb.)  
 ½ cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 ½ cup potato flour  
 1 tsp. baking powder  
 1 tsp. lemon extract  
 ¼ tsp. salt

### Chocolate Macaroons No. 1

Separate eggs and break down almond paste with half the whites, working slowly until smooth. Rub in half the sugar, then the remaining egg whites and rest of the sugar. Add well beaten yolks, melted chocolate and butter, then dry ingredients sifted together, and lemon extract. Drop on waxed paper in rounds size of a dollar. Bake about 15 minutes at 350°. This recipe may be baked also as cup cakes or in layers.

4 eggs  
1/2 cup sugar  
1/2 cup raisins  
1/2 cup grated almonds  
1/2 cup grated vanilla  
chocolate  
1/2 cup sifted  
Manischewitz's  
Matzo Meal  
1/4 cup wine  
juice of 1 orange

### *Chocolate Wine Cake*

Beat the yolks of eggs until lemon-colored; add sugar, almonds, chocolate, raisins, orange-juice, wine, and matzo meal, mixing thoroughly. Then fold in lightly the stiffly-beaten whites; bake in slow oven for 1 hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

2 cups Manischewitz's  
Matzo Farfel  
2-3 tbsp. Manischewitz's  
Matzo Meal  
3 eggs  
1 tsp. salt  
1 tbsp. chicken fat  
1/4 tsp. cinnamon

### *Farfel Muffins*

Soak farfel in cold water for 5 minutes. Drain. Add matzo meal, eggs, salt, chicken fat, and cinnamon. Mix well. Bake in greased muffin tins in hot oven for 1/2 hour. Serve same as other muffins, or in soup.

1/4 cup Manischewitz's  
Cake Meal  
2 eggs  
1/4 cup butter  
1/2 cup sweet cream,  
whipped  
1/2 cup sugar  
1/2 cup milk  
2 tsp. baking powder  
1/2 cup strained canned  
peaches  
1 tbsp. lemon juice

### *Peach Muffins*

Cream butter and sugar; add eggs; beat until smooth. Add milk, then cake meal and baking powder sifted together. Put mixture in buttered muffin tins. When baked and cool, break open each muffin and insert 1 tbsp. whipped cream and 1 tbsp. peaches.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 cup sugar  
1/2 cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 tsp. baking soda  
1 tsp. allspice  
1 cup apple sauce  
2 or 3 eggs  
1/2 cup raisins  
1 tsp. baking powder  
1 tsp. cinnamon  
2 tsp. oil

### *Apple Sauce Cake*

Beat eggs and sugar together until sugar is dissolved; add apple sauce and mix well. Add the oil. Mix and sift flour, soda, and baking powder, and add to the other mixture. Then put raisins, cinnamon and allspice together and add to mixture. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour. Invert pan and allow cake to cool before removing from pan.

1 lb. pot cheese  
6 Manischewitz's  
Matzos  
5 eggs

### **Matzo and Cheese Sandwiches**

Mix pot cheese with 2 eggs and season to taste. Break matzos in form for making sandwiches. Spread cheese on matzos. Beat 3 eggs well. Dip cheese sandwiches in egg and fry in butter.

8 eggs  
1 cup powdered sugar  
1 package dates,  
chopped  
1 tsp. vanilla  
1 tbsp. ground  
chocolate  
juice of 1 orange  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal

### **Tropical Cake**

Beat egg yolks and sugar together until light and lemon-colored; then add dates, chocolate, vanilla, orange juice, and meal. Lastly, fold in the stiffly-beaten egg whites. Bake in a moderate oven 1 hour. (Spring form should be used.)

*Use level measurements in preparing all recipes.*

$\frac{1}{2}$  cup butter  
 $\frac{3}{4}$  cup sugar  
1 lb. cottage cheese  
juice of  $\frac{1}{2}$  lemon  
1 tbsp. potato flour  
 $\frac{1}{8}$  cup chopped  
walnuts  
pinch of pepper  
 $\frac{1}{4}$  tsp. cinnamon  
 $\frac{1}{2}$  pt. sweet cream  
3 eggs  
4 Manischewitz's  
Matzos  
1 qt. water  
2 tsp. salt

### **Cheese Pie No. 1**

Cream butter and sugar, add egg yolks, cheese, lemon juice, potato flour, chopped walnuts, pepper and cinnamon. Add cream; then fold in the very stiffly-beaten egg whites.

Soak matzos in salt and water. Drain on strainer. (Do not squeeze). Line buttered cake tin with matzos; add the mixed ingredients and bake in a moderate oven for 45 minutes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

5 eggs  
1 cup sugar  
 $\frac{3}{4}$  cup Manischewitz's  
Cake Meal  
 $\frac{1}{2}$  cup grated cocoanut  
 $\frac{1}{2}$  cup grated almonds  
1 tsp. almond extract  
1 tsp. baking powder

### **Macaroon Delight**

Beat yolks until thick and lemon-colored. Add sugar gradually, beating well. Sift cake meal with cocoanut, nuts, and baking powder. Add to first mixture and beat well. Add flavoring and lastly fold in carefully the stiffly-beaten egg whites.

Bake in fancy-shaped cake tin. When cold, cut in half and cover lower half with jelly mixed with chopped raisins. Put cake together and ice top and sides, or simply cover with powdered sugar.

## FINE MATZO BAKERS

9 eggs  
 $\frac{1}{2}$  lb. powdered sugar  
( $1\frac{1}{3}$  cups)  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Cake Meal  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
1 tsp. vanilla  
 $1\frac{1}{2}$  cups ground  
walnuts

### Walnut Cake

Cream together egg yolks and sugar. Add sifted cake meal, salt, vanilla, and walnuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven ( $325^{\circ}$ ) 50 minutes, invert, and let cool.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

$\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
 $\frac{1}{4}$  cup potato flour  
 $\frac{1}{2}$  cup sugar  
 $\frac{1}{4}$  cup almonds  
2 eggs

### Biscuits

Sift matzo meal and potato flour; add sugar, almonds, and beaten eggs. Roll out dough in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake on greased tins in hot oven.

1 cup sugar  
1 cup butter (or oil)  
 $\frac{1}{8}$  tsp. salt  
1 tsp. vanilla  
3 eggs  
3 tsp. baking powder  
1 cup milk  
 $1\frac{1}{2}$  cups Manischewitz's  
Cake Meal

### Filled Cup Cakes

Beat eggs and sugar until creamy, add melted butter and milk, then the sifted cake meal, salt, and baking powder. Lastly add vanilla and beat so there are no lumps. Bake in cup-cake tins for 25 minutes in moderate oven ( $325^{\circ}$ ). When cool, cut cakes in halves crosswise and remove portion of cake. Fill with whipped cream, put together, and cover with chocolate icing.

6 eggs  
1 cup granulated sugar  
juice and rind of  $\frac{1}{2}$   
lemon  
 $\frac{3}{8}$  cup Manischewitz's  
Cake Meal blended  
with  $\frac{3}{8}$  cup potato  
flour  
 $\frac{1}{8}$  tsp. salt

### Cocoanut Marshmallow Sponge Cake

Beat egg whites with wire whisk until foamy; add salt. Beat until stiff enough to stand in peaks, not dry; add sugar to beaten whites gradually, beating after each addition. Then add to this the yolks, which have been beaten until thick, with lemon juice and rind. Lastly, fold in sifted flour and bake in tube pan for about 1 hour. Remove from oven, invert pan, and let cake cool in pan for a few hours before removing. Remove, and cover with boiled frosting and freshly grated cocoanut.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

8 eggs  
1½ cups pulverized  
sugar  
1 lemon, grated rind  
only  
1 tsp. allspice  
2 tsp. cinnamon  
1 cup chopped almonds  
2 squares grated  
chocolate  
1 orange, juice only  
3 tbsp. wine  
¾ cup Manischewitz's  
Matzo Meal

### *Orient Cake*

To the egg yolks add the sugar and stir until consistency of batter. Add the grated lemon rind, chocolate, and spices, then orange juice, wine and nuts. Sift the meal several times and add, then fold in stiffly-beaten whites of eggs. Line pan with waxed paper and bake in moderate oven (325°) for about an hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

3 eggs  
1 cup sugar  
¼ cup oil  
½ cup molasses  
½ tsp. cloves  
½ tsp. allspice  
2 cups Manischewitz's  
Cake Meal  
¼ cups milk  
½ cup chopped  
walnuts  
3 tsp. baking powder  
⅛ tsp. salt

### *Molasses Walnut Cake*

Beat eggs and sugar until light and creamy; add oil, milk, molasses, and beat for a minute. Then put in cake meal, a little at a time, and mix thoroughly into a smooth batter; add baking powder, salt and spices; finally, add walnuts, and mix well. Bake in well-buttered shallow pan or angel cake pan in oven (300°) for about 45 minutes or until dry when tried with toothpick. When cold, cover with chocolate frosting.

3 eggs  
¾ cup Manischewitz's  
Cake Meal  
½ tsp. salt  
1½ cups water

### *Cheese Blintzes*

Beat the eggs, and add cake meal and water alternately, mixing thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in a hot greased skillet, spreading it out as thin as possible. Fry until brown on one side. remove from pan, spread with cheese filling, fold sides, roll up and fry again.

### *Cheese Filling*

Mix thoroughly, 1 lb. cottage cheese, 1 egg, ½ tsp. salt, ½ tsp. sugar, and 1 tbsp. thick cream.

1 lb. cottage cheese  
1/2 cup sweet cream  
3 eggs  
1 tbs. cornstarch  
2 tbs. raisins  
1/2 tsp. salt  
1/2 cup sugar  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 1/2 tbs. butter

### ***Cheese Cake No. 2***

Rice cheese, or mash until smooth. Add cream, egg yolks, cornstarch, raisins, salt and sugar. Beat egg whites until stiff and fold in very gently.

Melt butter, add it to matzo meal and mix until there are no lumps. Butter a spring form and sprinkle half the buttered meal over bottom of pan. Pour cheese mixture in, then cover top with remaining buttered meal. Bake in moderate oven (325°) for 70 minutes.

4 or 5 Manischewitz's  
Matzos  
1/2 cup milk  
3 eggs  
1/4 tsp. salt  
1/2 cup sugar  
2 tbs. melted butter  
1 lb. cottage cheese

### ***Toasted Cheese Matzos***

Butter baking pan and cut matzos to fit, cutting enough for 3 layers. Beat one egg, add milk and salt; soak matzos in this for a minute, then allow to drain. Mix together 2 eggs, sugar, butter, and cheese. Spread some of this mixture on bottom layer of matzos in baking pan, then cover with another layer and repeat. Spread the two cheese layers about 1/8 inch thick. Bake in moderate oven 10 minutes, then toast under broiler until brown.

3 Manischewitz's  
Matzos  
1 lb. cottage cheese  
2 tbs. butter  
1/2 tsp. salt  
3 eggs  
1 tbs. sugar

### ***Cheese Matzos***

Mix together cottage cheese, 1 beaten egg, salt, sugar, and melted butter. Spread mixture 3/8 inch thick on the matzos. Beat remaining 2 eggs, and spread them over cheese. Bake in moderate oven until brown.

6 Manischewitz's  
Matzos  
1/2 lb. butter  
1 1/2 lbs. cottage cheese  
paprika

### ***Matzos and Cheese***

Break up matzos in a colander. Pour hot water over them and allow to drain. Heat butter and fry matzos until crisp and brown. Place on a platter, spread over with cottage cheese and sprinkle with paprika. This recipe allows six generous portions—as for a main luncheon dish.



8 eggs  
 1½ cups sugar  
 ½ lemon, juice and  
 grated rind  
 1 orange, grated rind  
 only  
 ¼ cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 ¾ cup potato flour  
 ¼ tsp. salt

### Orange Cream Cake

Beat egg yolks and sugar together until very creamy and light, then add lemon and orange. Fold in alternately the stiffly-beaten egg whites and cake meal, potato flour, and salt, sifted together. Bake 1½ hours at 325°—invert pan, and let cake cool. Then remove, cut crosswise, and spread with orange filling:

1 orange, juice, and grated rind if desired; 2½ tbsp. potato flour, ½ cup sugar, ½ cup milk, ½ cup water, 1 egg.

Mix flour and sugar, and add orange. Mix milk and water, add slowly, then stir in beaten egg yolk. Cook until thick, stirring all the time. When cool, spread over lower half of cake, put top on and frost with boiled icing made with remaining egg white. Trim cake with sections of orange.

2 large onions, grated  
 or chopped fine  
 ⅛ tsp. soda  
 2 tbsp. butter  
 5 Manischewitz's  
 Matzos  
 ½ lb. cottage cheese  
 ½ tsp. salt  
 2 eggs, beaten

### Cheese Pudding

Add soda to onions; fry them in butter until brown, and let cool. Crush matzos, soak in cold water for 2 minutes, drain and press out well. Now mix onions and matzos with cheese, eggs, and salt; place in greased pudding dish. Bake in hot oven (400°) until brown—about ½ hour.

5 or 6 Manischewitz's  
 Matzos  
 3 eggs  
 1 lb. cottage cheese  
 ¼ tsp. salt  
 juice ¼ lemon  
 ½ cup sugar  
 6 tbsp. butter

### Cheese Cake No. 1

Dip matzos in water, then drain. Melt 4 tbsp. butter in a baking dish, put in a whole matzo and parts of another cut to fit dish. Mix cheese, eggs, salt, sugar, and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moist matzos, repeat cheese filling, and top with a third layer of matzos. Dot top with remaining butter, and bake in moderate oven (325°) about 1 hour, until golden brown. Sprinkle with powdered sugar, cut into squares, and serve hot or cold.

## FINE MATZO BAKERS

*½ cup Manischewitz's  
Cake Meal*  
4 eggs  
*½ cup sugar*  
*¼ tsp. salt*  
*grated rind, ½ orange  
or lemon*

### *Jelly Roll*

Beat yolks and sugar together until light, add grated rind, and cake meal which has been sifted 3 times. Add salt to egg whites, beat until stiff and fold into dough. Line a pan about 8 inches by 12 inches with waxed paper, spread dough on evenly, and bake at 350° for 12 minutes. When done, lift out paper and place on a damp cloth for a few minutes, then invert on wax paper sprinkled with powdered sugar. Remove paper from bottom of cake, spread with jelly (beaten smooth), or boiled frosting, and roll up. Wrap in waxed paper, then in the damp cloth for about 15 minutes so that the roll will hold its shape, then remove wrapping and dust with powdered sugar.

6 eggs  
*1½ cups sugar*  
*½ cup Manischewitz's  
Cake Meal*  
*½ cup potato flour*  
*¼ cup hot water*  
*¼ tsp. salt*  
*1 lemon, grated rind  
and juice*

### *Sponge Cake No. 7*

Beat egg yolks and sugar together until light; add hot water and grated lemon rind and juice. Sift together cake meal and potato flour, and add to mixture, then fold in egg whites which have been beaten with salt until stiff. Put moistened paper or waxed paper in bottom of pan and bake the cake at 325° for 1½ hours. When done, invert and let cool before taking out.

12 eggs  
*1 cup sugar*  
*1 cup Manischewitz's  
Cake Meal*  
*1 cup wine or  
substitute*  
*1 tsp. cinnamon*  
*1 cup ground walnuts*  
*½ tsp. salt*

### *Wine Cake*

Beat together egg yolks and sugar until very light. Add wine, cake meal, salt, cinnamon, and nuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) one hour; invert pan and let cake cool before removing.

9 eggs  
*1½ cups pulverized  
sugar*  
*½ lemon*  
*½ cup Manischewitz's  
Matzo Meal*  
*½ cup potato flour*

### *Sponge Cake No. 8*

Cream egg yolks with sugar, beating until very light. Add lemon juice, then matzo meal and potato flour, after sifting together several times. Fold in stiffly-beaten egg whites, and bake in moderate oven (325°). Use pan with removable bottom, or line bottom with waxed paper. When done, invert pan and allow cake to cool before removing.

*1½ cups Manischewitz's  
Cake Meal*  
2 cups sugar  
1 lemon, grated rind  
only  
8 eggs

### **Sponge Cake No. 5**

Beat the eggs, sugar and lemon rind together until very light—about thickness of custard. Then fold in the meal gently. Bake in a moderately hot oven (350°) for about 45 minutes.

4 eggs  
½ cup sifted sugar  
¼ lb. sweet almonds,  
grated  
4 tps. cocoa or grated  
chocolate  
¼ lb. raisins  
½ cup Manischewitz's  
Cake Meal  
juice 1 orange

### **Chocolate Cake**

Beat egg yolks and sugar until light. Add almonds, cocoa, raisins, finely sifted cake meal, and orange juice. Fold in stiffly-beaten egg whites, and put in form lined with waxed paper. Bake 1 hour in slow oven.

1 cup Manischewitz's  
Cake Meal  
½ cups sugar  
¼ tsp. salt  
1 lemon, juice and  
grated rind  
8 eggs

### **Sponge Cake No. 6**

Separate eggs, beat whites until stiff, adding salt to them. Beat yolks and sugar together until light, then add lemon juice and rind, and cake meal and fold in the stiff whites of eggs. Line pan with waxed paper and bake in moderate oven (325°) for 1¼ hours.

2 cups Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 tsp. potato flour  
2 cups chopped nuts  
2 cups sugar  
½ lemon, juice only  
1 tsp. butter or other  
fat  
½ tsp. salt  
6 eggs, beaten well

### **Kanish Bread**

Mix together all ingredients to make stiff dough. Grease a bread pan, and put in dough, brushing top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

½ cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 cup mild cream  
cheese, grated  
1 egg, well-beaten  
½ tsp. salt  
⅛ tsp. pepper

### **Cheese Balls**

Mix all ingredients well and roll into small balls. Roll balls in Manischewitz's Matzo Meal, and just before serving fry in deep fat until brown. Serve with any fruit salad. This recipe makes about 10 balls.

$\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Cake Meal  
 $\frac{1}{4}$  cup potato flour  
1 cup sugar  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt  
1 cup chopped almonds  
1 tbsp. melted butter  
2 eggs  
 $\frac{1}{3}$  cup milk  
1 tsp. vanilla

### **Almond Nut Cake**

Sift together 3 times meal, potato flour, sugar, and salt. Add almonds, butter, eggs, and milk and beat thoroughly. Add flavoring, and bake in a moderate oven (350°) for about  $\frac{3}{4}$  of an hour.

8 eggs  
 $1\frac{1}{4}$  cups sugar  
1 lemon, juice and  
grated rind  
1 tsp. orange extract  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 tsp. baking powder  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
2 cups chopped  
almonds

### **Fancy Cake**

Beat together egg yolks and sugar until light. Add flavoring, mixed dry ingredients and nuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) 1 hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

8 eggs  
 $1\frac{1}{2}$  cups sugar  
1 lemon, juice and  
grated rind  
2 tbsp. raspberry jelly  
2 tbsp. crushed walnuts  
1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal (or  $\frac{1}{2}$   
cup meal and  $\frac{1}{2}$  cup  
potato flour)  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt

### **Raspberry Cake**

Beat egg yolks and sugar together until very light; add lemon, jelly (melted if stiff), walnuts and meal. Add salt to egg whites, beat stiff, and fold in. Line bottom of pan with waxed paper, put in cake, and sprinkle top with more crushed walnuts. Bake at 325° 1 hour. If preferred, bake in two layers, put raspberry jelly between, and ice top and sides.

6 eggs  
1 cup sugar  
 $\frac{1}{2}$  cup Manischewitz's  
Cake Meal  
2 tbsp. potato flour  
 $\frac{1}{2}$  cup ground nuts  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt  
1 tsp. orange extract

### **Orange Nut Cake**

Beat together egg yolks and sugar until light. Sift together cake meal and potato flour and add; then stir in nuts and flavoring. Beat egg whites until stiff, adding salt to them. Fold them gently into mixture and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Line pan with waxed paper.

8 eggs  
1½ cups sugar  
½ cup Manischewitz's  
Cake Meal  
½ cup potato flour  
1 tsp. vanilla  
½ tsp. almond extract  
¼ tsp. salt

### *Sponge Cake No. 2*

Beat egg yolks and sugar together until very light. Add cake meal and potato flour, sifted together, and flavoring. Beat egg whites and salt until stiff, and fold in. Bake at 325° about 1¼ hours, invert and let cool.

6 eggs  
1 cup sugar  
1 cup Manischewitz's  
Cake Meal  
1 tbs. potato flour  
1 lemon, juice only  
1 tsp. orange extract

### *Sponge Cake No. 3*

Beat egg whites until very stiff. Beat in lemon juice and orange extract, then sugar, adding it gradually. Add yolks beaten light, and lastly fold in potato flour and cake meal, sifted together. Bake 1 hour at 325°, invert pan and allow cake to cool before removing.

12 eggs  
2 cups sugar  
1½ tsp. cinnamon  
¼ tsp. cloves  
⅓ cup wine or  
substitute  
1 cup chopped  
blanched almonds  
1½ cups Manischewitz's  
Cake Meal

### *Sponge Cake No. 4*

Beat egg yolks and sugar until very light; add spices, wine, nuts, and cake meal. Fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) about 1 hour, invert pan and let cake cool before taking out.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

1 cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
4 eggs  
1 cup sugar  
1 cup walnuts  
1½ tsp. baking powder  
¼ tsp. salt  
1 tsp. vanilla

### *Nut Cake*

Beat egg yolks and sugar together until very light. Put walnuts and meal through a meat grinder, mix with the baking powder, and add to yolks and sugar. Add vanilla, and fold in egg whites beaten stiff with salt added to them. Bake in two layer-cake pans lined with heavy waxed paper for ½ hour in moderate oven. When cool, spread flavored and sweetened whipped cream between layers and on top. If possible, let stand an hour or two before serving, so that flavor and consistency will be much improved.

## FINE MATZO BAKERS

*1/3 cup shortening*  
*1 cup sugar*  
*4 eggs*  
*1 orange, grated*  
*rind only*  
*1/2 cup milk*  
*1/2 cup Manischewitz's*  
*Cake Meal*  
*1/2 cup potato flour*  
*3 tsp. baking powder*  
*1/2 tsp. salt*

*7 eggs*  
*1 1/2 cups sugar*  
*1/2 cup orange juice*  
*1/2 lemon, juice only*  
*1 cup Manischewitz's*  
*Cake Meal*  
*1/2 tsp. baking powder*  
*3/4 tsp. cream tartar*

*5 eggs*  
*1 cup sugar*  
*3/4 cup Manischewitz's*  
*Matzo Meal*  
*1/2 cup ground nuts*  
*1 tsp. baking powder*  
*grated rind of 1 lemon*  
*and of 1 orange*  
*2 tbs. orange juice*  
*1 tsp. cinnamon*  
*1/2 tsp. cloves*

*12 eggs*  
*2 cups sugar*  
*1 lemon, juice and*  
*grated rind*  
*1 cup Manischewitz's*  
*Cake Meal*  
*1 tsp. potato flour*

### *Feather Cake*

Cream shortening, add sugar gradually; then well-beaten egg yolks and rind of orange. Sift together the dry ingredients, and add alternately with milk. Fold in stiffly-beaten egg whites, turn into a greased pan and bake in a moderate oven about 45 minutes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

### *Orange Fluff Cake*

Beat egg yolks until light; add gradually sugar, which has been sifted 5 times. Beat again until very light, then add orange and lemon juice. Sift together cake meal and baking powder and fold into mixture. Beat egg whites until foamy then add cream of tartar and beat until stiff. Fold in these stiff egg whites, pour mixture into an ungreased patent tube pan, and bake at 325° for 50 minutes. Invert pan and allow cake to cool before removing.

### *Orange Torte*

Beat together egg yolks and sugar until light. Add grated rinds, orange juice and nuts; mix and add meal, baking powder and spices. Lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Line bottom of pan with waxed paper, put in cake mixture and bake at 325° for an hour.

### *Sponge Cake No. 1*

Beat egg yolks and sugar together for 30 minutes; fold in stiffly-beaten egg whites, and add lemon. Sift together cake meal and potato flour, and fold in, a little at a time. Bake in moderate oven (325°) about 1 hour. Two cups chopped nuts may be added to dough.

10 eggs  
 2/3 cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 2/3 cup sugar  
 1 lemon, grated rind  
 and juice  
 1 cup cocoanut  
 2/3 cup raisins  
 1/2 cup sugar  
 2 tbsp. cocoa  
 2 egg whites

### **Cocoanut Cake**

Make a sponge cake of the first four ingredients, beating egg yolks and sugar until light, adding lemon and cake meal, then folding in stiffly-beaten egg whites. Put half this dough into pan, spread with the mixed cocoanut, raisins, cocoa, and sugar, then top with remaining dough. Bake at 325° for 50-60 min. When done spread on 2 stiffly-beaten egg whites and sprinkle with sugar.

1/4 cup butter  
 1 cup sugar  
 1/2 cup milk  
 1 cup Manischewitz's  
 Cake Meal  
 2 eggs  
 1/4 tsp. cinnamon  
 1/4 tsp. cloves  
 1/4 tsp. allspice  
 2 tsp. root beer extract  
 1/2 cup chopped nuts  
 or raisins  
 2 tsp. baking powder

### **Root Beer Cake**

Cream butter and sugar, add eggs (unbeaten) one at a time. Add root beer extract, and mix until light and creamy. Sift together dry ingredients, and add alternately with milk. Fold in nuts or raisins and bake in a shallow pan about 45 minutes at 300°. When cold put chocolate frosting on top.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

6 eggs  
 6 tbsp. sugar  
 1/2 cup chopped nuts  
 6 tbsp. Manischewitz's  
 Cake Meal  
 1 tsp. baking powder  
 1 lemon, juice only

### **Nussen Kuchen**

Cream sugar with egg yolks, add nuts, flour and baking powder, and beat well. Add lemon juice, and fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in a slow oven, and ice with the following lemon icing:

2 egg whites; 1 lemon, grated rind and soft pulp;  
 1 1/2 cups confectioner's 4X sugar.

Beat egg whites stiff; add sugar, gradually beating until stiff enough to spread. Beat in lemon rind and pulp.

### **Matzo Zwiebel**

As an appetizer nothing is better than a Manischewitz's Matzo rubbed with a raw onion, sprinkled lightly with salt, and placed in the oven for a few minutes to dry. Butter and serve hot. It adds a relish to breakfast or tea.

1 cup Manischewitz's  
Cake Meal  
1¼ cups sugar (prefer-  
ably pulverized)  
8 eggs  
2 cups dates, cut fine  
5 tsp. cinnamon  
1 tsp. cloves  
1 lemon

### *Date Cake*

Beat together egg yolks and sugar until very light. Add cake meal, spices, lemon juice, and dates. Lastly fold in the stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325-350°) from 45-60 minutes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

10 eggs  
2 cups sugar  
1 cup Manischewitz's  
Cake Meal or Matzo  
Meal  
1 cup chopped  
blanched almonds  
1 tsp. vanilla  
¼ tsp. salt

### *Almond Cake*

Beat egg yolks and sugar until very light; add meal, almonds, and vanilla. Add salt to egg whites, beat them stiff, and fold in gently. Bake in moderate oven (325°) 70 minutes, lining bottom of pan with waxed paper unless it is removable. Juice and grated rind of a lemon may be added to dough, if desired.

¾ cup sugar  
3 eggs  
½ cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
2 tsp. baking powder  
1 cup dates, cut fine  
1 cup chopped nuts  
¼ tsp. vanilla  
¼ tsp. lemon extract  
¼ tsp. orange extract

### *Date Cup Cakes*

Cream yolks and sugar together, add nuts, dates, and flavoring. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the meal and baking powder, which have been sifted together. Bake in a muffin pan for 45 minutes, having the oven at moderate heat. If preferred bake as one sheet and cut in squares. Serve with whipped cream.

5 eggs  
1 cup sugar  
1 cup almonds, ground  
without blanching  
¾ cup Manischewitz's  
Matzo Meal  
1 tsp. baking powder  
1 tsp. cinnamon  
¼ tsp. cloves

### *Almond Torte*

Beat egg yolks, adding sugar gradually, until mixture is thick and lemon colored. Add almonds and dry ingredients sifted together, then fold in stiffly-beaten egg whites. Bake 1 hour in moderate oven (325°), using pan with removable bottom, or lining with waxed paper. When done, invert pan and let cake cool before removing.



8 eggs  
 1 cup sugar  
 $\frac{2}{3}$  cup cocoa  
 $\frac{1}{4}$  cup Manischewitz's  
 Matzo Meal  
 1 tsp. baking powder  
 1 cup combined raisins,  
 citron and chopped  
 nuts

### Cocoa Torte

Beat egg yolks and sugar together until light and lemon colored. Mix cocoa, fruit and nuts, meal and baking powder; add to yolks and sugar. Fold in stiffly-beaten egg whites and bake 1 hour at 325°. Line bottom of pan with waxed paper or use spring form.

8 apples, pared and  
 grated  
 8 eggs  
 $\frac{3}{4}$  cup sugar  
 1 cup Manischewitz's  
 Matzo Meal  
 $\frac{1}{4}$  cup ground almonds  
 1 tbsp. orange juice  
 1 tsp. cinnamon  
 $\frac{1}{4}$  tsp. salt

### Apple Cake No. 1

Beat egg whites until stiff, adding salt. Beat in sugar gradually, then yolks. Add apples, matzo meal, almonds, cinnamon, and lastly orange juice. Bake in a spring form, in moderate oven (325-350°) for 1 to 1 $\frac{1}{4}$  hours.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

8 eggs  
 $\frac{3}{4}$  cup sugar  
 6 tbsp. Manischewitz's  
 Cake Meal  
 1 tsp. lemon extract  
 4 apples  
 $\frac{2}{3}$  cup raisins  
 $\frac{1}{2}$  tsp. salt

### Apple Cake No. 2

Pare apples and slice thin; mix with 2 tbsp. cake meal and  $\frac{1}{4}$  cup sugar and the raisins. Then make a sponge cake mixture of remaining ingredients, beating together until light egg yolks and  $\frac{1}{2}$  cup sugar, adding remaining 4 tbsp. cake meal, salt, and lemon extract and lastly folding in stiffly-beaten egg whites. Put half sponge cake mixture in cake pan, then spread with apple mixture, and on top put rest of the cake dough. Bake in a moderate oven 45-50 minutes at 325°.

### Mamouras

Take one Manischewitz's Matzo for each person to be served. Dip matzos in boiling salt water for one minute. Put soaked matzos in dish, pour over each a little olive oil and grated cheese. Repeat this until you have made as many layers as you have persons to serve. Cut into slices and serve. Use Hashkeval—Greek cheese.

# Tempting KOSHER DISHES

**IMPORTANT:** Use *level measurements* in preparing all recipes. Successfully gratifying results are assured if you follow the simply worded directions exactly. Index to recipes will be found on Pages 71-72.

6 large (or 7 small)  
eggs  
1 cup sugar  
½ cup *Manischewitz's*  
Cake Meal  
3 tbsp. cocoa  
½ cup chopped nuts  
2 tbsp. water  
1 tsp. vanilla

## *Chocolate Sponge Cake*

Beat egg whites stiff, then gradually beat in the sugar. Beat yolks for 5 minutes, then fold into whites and sugar. Sift together cake meal and cocoa, and fold into egg mixture a little at a time. Add water slowly, fold in nuts, add vanilla, and bake in a moderate oven (325°) about 45 minutes.

3 eggs  
¾ cup sugar  
¼ cup butter  
¼ tsp. salt  
¼ cup milk  
¾ cup *Manischewitz's*  
Cake Meal  
3 tsp. baking powder

## *French Coffee Cake*

Cream egg yolks and sugar, add melted butter, salt, and milk. Fold in the stiffly-beaten egg whites, then the cake meal, sifted with baking powder. Heat an 8-inch square cake pan, grease and flour it, and put in cake mixture. Sprinkle on top 3 tsp. sugar and ½ tsp. cinnamon mixed together. Press 6 walnut meats at intervals or sprinkle 2 tbsp. chopped nuts on top. Have oven heated to 375°, lower heat to 350°, put in cake and bake 20 minutes.



### *Date Bars No. 1*

*1 cup sugar, 3 eggs, well beaten, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder, ½ tsp. salt, 1 cup dates, cut fine, 1 cup chopped nuts.*

Mix sugar and eggs; add dry ingredients mixed together, dates and nuts. Spread as thin as possible in greased baking tins (square or rectangular). Bake at 325° for 45 minutes. When done, let stand 15 minutes, then cut in bars about 4 inches by 1¼ inches, and roll in powdered sugar.



### **Feather Balls**

*Alsatian Style*

1 cup chicken fat, 3 eggs (well beaten),  $\frac{1}{2}$  cup hot chicken broth, 1 tsp. salt, 1 tsp. nutmeg (ginger if preferred); *Manischewitz's Matzo Meal* (about 2 cups).

Cool to lukewarm a cupful of fat from a stewed chicken, then beat well with an egg beater. Add other ingredients, roll balls about size of a walnut, cover them with a thin cloth, and set aside in a cool place from 1 to 24 hours. When ready to use them, boil remaining broth from chicken. Drop balls into boiling soup, cover and boil for 18 minutes.

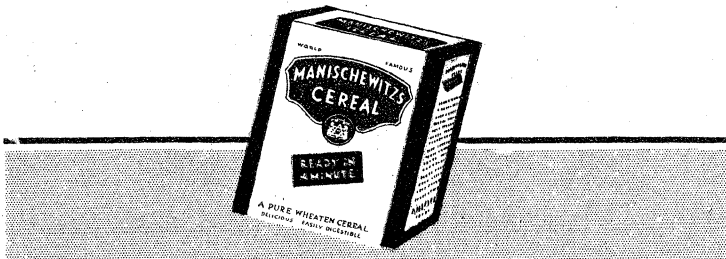
Whole Wheat Matzos, and Matzo Crackers are appetizingly different—crisp squares of health and deliciousness. Good in themselves—and extra tempting when served with various spreads.

*NOTE: In many recipes in this book where our regular Matzo Meal or Cake Meal is called for—Manischewitz's Whole Wheat Matzo Meal may be substituted with satisfactory results . . . Manischewitz's Whole Wheat Matzo Products are strictly kosher for Passover.*



## A PURE WHEATEN FOOD MANISCHEWITZ'S CEREAL

Here is something new, different, and delicious!—a cereal prepared by special processes from the digestible parts of choice wheat . . . This nourishing and tasteful cereal is very easy to prepare. **READY IN A MINUTE.** Simply pour cereal into boiling water—and it is ready to serve. Quickly made! and simply delicious! — a sustaining food for growing children; quick energy for workers; yet delicate enough to be easily assimilated by those on restricted diets. Appetizing and satisfying with milk, cream, sugar or fruit juices as a breakfast dish or dessert . . . Manischewitz's Cereal, while intended for every day use, is also strictly kosher for Passover.





# New MANISCHEWITZ'S 100% Whole Wheat Matzo Products

The food value of whole wheat has always been recognized. Its health value is just beginning to be appreciated. . . . In Manischewitz's Whole Wheat Matzo Products you are offered the full healthful strength and nutriment of the whole grain in appetizing forms—matzos—matzo crackers—matzo meal. . . . All are made of 100% high gluten whole wheat flour. Nothing is added. Nothing is taken out. Because *all* the bran, minerals, and vitamins are there in the proportions intended by Nature—the starch or fattening content is completely modified. . . . This modification of the starch content makes Manischewitz's Whole Wheat Products preferable to white flour products for diabetics, and others on a restricted diet. . . . Likewise, the extra roughage obtained by leaving in all the bran, is valuable in regulating intestinal activity. . . . Manischewitz's

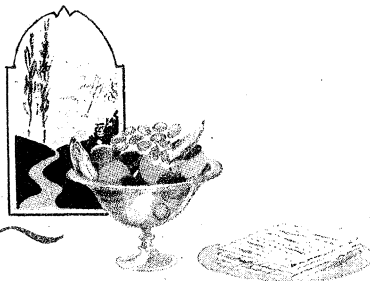
# JEWISH CALENDAR



	5691 1930-1931	5692 1931-1932	5693 1932-1933	5694 1933-1934	5695 1934-1935
Rosh Hashanah.....	Sept. 23	Sept. 12	Oct. 1	Sept. 21	Sept. 10
Fast of Gedalia.....	Sept. 25	Sept. 14	Oct. 3	Sept. 24	Sept. 12
Yom Kippur.....	Oct. 2	Sept. 21	Oct. 10	Sept. 30	Sept. 19
1st day Succoth.....	Oct. 7	Sept. 26	Oct. 15	Oct. 5	Sept. 24
Shemini Atzereth.....	Oct. 14	Oct. 3	Oct. 12	Oct. 12	Oct. 1
Simchath Torah.....	Oct. 15	Oct. 4	Oct. 23	Oct. 13	Oct. 2
Rosh Chodesh Cheshvan.....	*Oct. 23	*Oct. 12	*Oct. 31	*Oct. 21	*Oct. 10
Rosh Chodesh Kislev.....	Nov. 21	*Nov. 11	*Nov. 30	Nov. 19	Nov. 8
1st day of Chanukah.....	Dec. 15	Dec. 5	Dec. 24	Dec. 13	Dec. 2
Rosh Chodesh Tebeth.....	*Dec. 21	*Dec. 11	*Dec. 30	*Dec. 19	Dec. 7
Fast of Tebeth.....	Dec. 30	Dec. 20	Jan. 8	Dec. 28	Dec. 16
Rosh Chodesh Shebat.....	Jan. 19	Jan. 9	Jan. 28	Jan. 17	Jan. 5
Rosh Chodesh Adar.....	*Feb. 18	*Feb. 8	*Feb. 27	*Feb. 16	*Feb. 4
Rosh Chodesh Adar 2nd.....	.....	*Mar. 9	.....	.....	*Mar. 6
Fast of Esther.....	Mar. 2	Mar. 21	Mar. 9	Feb. 28	Mar. 18
Purim.....	Mar. 3	Mar. 22	Mar. 12	Mar. 1	Mar. 19
Rosh Chodesh Nisan.....	Mar. 19	Apr. 7	Mar. 28	Mar. 17	Apr. 4
1st day of Pessach.....	Apr. 2	Apr. 21	Apr. 11	Mar. 31	Apr. 18
7th day of Pessach.....	Apr. 8	Apr. 27	Apr. 17	Apr. 6	Apr. 24
Rosh Chodesh Iyar.....	*Apr. 18	*May 7	*Apr. 27	*Apr. 16	*May 4
Lag b'Omer.....	May 5	May 24	May 14	May 3	May 21
Rosh Chodesh Sivan.....	May 17	June 5	May 26	May 15	June 2
1st day of Shabuoth.....	May 22	June 10	May 31	May 20	June 7
Rosh Chodesh Tammuz.....	*June 16	*July 5	*June 25	*June 14	*July 2
Fast of Tammuz.....	July 2	July 21	July 11	July 1	July 18
Rosh Chodesh Ab.....	July 15	Aug. 3	July 24	July 13	July 31
Fast of Ab.....	July 23	Aug. 11	Aug. 1	July 22	Aug. 8
Rosh Chodesh Ellul.....	*Aug. 14	*Sept. 2	*Aug. 23	*Aug. 12	*Aug. 30



\*Also observed the day previous as Rosh Chodesh. All Jewish holidays begin at sunset the preceding secular day.



# foreword

Housewives, from every quarter of the globe where Manischewitz's Matzo Products are used, have made possible this book of delicious kosher dishes. . . . They sent us the treasured recipes that have pleased their own families. . . . Each recipe was tested in our own kitchens, and two hundred and fifty were selected for publication in this unique book. . . . Some of these recipes are old favorites. . . . Some are so distinctly new as to offer one tempting surprise after another. . . . The dishes cover every range of cookery from a half-dozen ways to prepare the ever-useful Matzo Kneidel to a delightful method of making Strawberry Shortcake. . . . While primarily intended for everyday use, most of the recipes may be used during Passover—provided that the other ingredients called for are, like Manischewitz's Matzo Products, strictly kosher for Passover. . . . We trust this volume will contribute many pleasing and valuable additions to your daily menus.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

*Fine Matzo Bakers*

CINCINNATI, O., U. S. A.

---





MANISCHEWITZ'S MATZOS  
WERE AWARDED THE GOLD MEDAL  
AT THE WORLD'S EXPOSITION,  
PHILADELPHIA



SEND US YOUR FAVORITE RECIPE

*We shall carefully test recipes submitted, and pay  
liberally for such recipes as are accepted for pub-  
lication in future editions of this book.*



ENTIRE CONTENTS COPYRIGHT 1930  
THE B. MANISCHEWITZ COMPANY

*Printed in U. S. A.*

# Tempting KOSHER DISHES

PREPARED FROM WORLD FAMOUS  
MANISCHEWITZ'S MATZO PRODUCTS

THIRD EDITION 1930.

★

250

*Choice recipes tested and approved in the  
Manischewitz Experimental Kitchens by Miss  
F. O. Gabr, B.S., Domestic Science Expert  
and Graduate in Institutional Management.*

★

PRICE \$1.50

★

THE B. MANISCHEWITZ CO.  
FINE MATZO BAKERS  
*Cincinnati, O., U. S. A.*